

Oberinntaler Alpkäse

Schon seit einigen Jahren wird dieser Käse auf der Roßfall-Alpe produziert. Nach viel Probieren ist das genaue Produktionsverfahren entstanden.

Produktionsbetrieb: Roßfall Alpe
Vertrieb: Roßfall Alpe

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Schon seit einigen Jahren wird dieser Käse auf der Roßfall-Alpe produziert. Nach viel Probieren ist das genaue Produktionsverfahren entstanden.

Sonstige Auszeichnungen

Goldmedaille bei Käseolympiade in Galtür 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 7 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: wird mit Salzlösung, Rotschmiere und Weißwein geschmiert



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



Roßfall Alpe

Produktionsstandort

6580 St.Anton am Arlberg

Tirol

