Romadur

Der Romadur wird seit 2011 auf der Rona Alpe produziert.

Produktionsbetrieb: Alpe Rona
Vertrieb: Alpe Rona

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Romadur wird seit 2011 auf der Rona Alpe produziert.

Sonstige Auszeichnungen

1x Silber bei der Käseolympiade in Galtür

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.3kg



Alpe Rona

Produktionsstandort

6707 Tschengla

Vorarlberg