

Roßfaller Goldtaler

Wird erst seit 2014 auf der Roßfall Alpe produziert, um den Kunden ein besonderes Produkt bieten zu können und die Vielfalt der Produkte erweitern zu können.

Produktionsbetrieb: Roßfall Alpe
Vertrieb: Roßfall Alpe

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird erst seit 2014 auf der Roßfall Alpe produziert, um den Kunden ein besonderes Produkt bieten zu können und die Vielfalt der Produkte erweitern zu können.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

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: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: nicht gepresst, wird jeden 2.Tag geschmiert



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Roßfall Alpe

Produktionsstandort

6580 St.Anton am Arlberg

Tirol

