Schnittkäse in verschiedenen Variationen

Schnittkäse wird in den verschiedenen Variationen seit 1997 auf der Alpe Rona produziert. Die vielen interessierten Besucher der Schausennerei schauen dem Käser dabei ganz genau auf die Finger.

Produktionsbetrieb: Alpe Rona
Vertrieb: Alpe Rona

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Schnittkäse wird in den verschiedenen Variationen seit 1997 auf der Alpe Rona produziert. Die vielen interessierten Besucher der Schausennerei schauen dem Käser dabei ganz genau auf die Finger.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
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: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Alpe Rona

Produktionsstandort

6707 Tschengla

Vorarlberg