

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

