

Vollmilch-Sauerkäse

Vollmilch-Sauerkäse wird seit 1990 am Betrieb der Familie Sandrell produziert. Schon die Eltern produzierten entgegen der Montafoner Tradition Sauerkäse aus Vollmilch anstatt aus Magermilch. So begann die Produktion, um die Produktivität der Landwirtschaft zu verbessern.

Produktionsbetrieb: Galli, Sandrell Renate und Gotthard
Vertrieb: Galli, Sandrell Renate und Gotthard

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Vollmilch-Sauerkäse wird seit 1990 am Betrieb der Familie Sandrell produziert. Schon die Eltern produzierten entgegen der Montafoner Tradition Sauerkäse aus Vollmilch anstatt aus Magermilch. So begann die Produktion, um die Produktivität der Landwirtschaft zu verbessern.

Verwendungsmöglichkeiten

passt zum Salat oder als erfrischende Vorspeise
verfeinert mit Kräutern und Gemüse

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 15%

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Galli, Sandrell Renate und Gotthard

Produktionsstandort

Zelfenstraße 56b

6774 Tschagguns

Vorarlberg