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