Vorarlberger Alpkäse

Wird seit Ewigkeiten auf der Alpe Vordere Niedere hergestellt und hat im Bregenzerwald schon lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Feuerstein Jasmin
Vertrieb: Feuerstein Jasmin

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**

Geschichte

Wird seit Ewigkeiten auf der Alpe Vordere Niedere hergestellt und hat im Bregenzerwald schon lange Tradition.

Sonstige Auszeichnungen

Internationale Almkäseolympiade Galtür: 2 mal Silber Kasermandl in Gold

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 40%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 1 Jahr
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: wird bereits mit 3 Monaten angeschnitten und wird mit einer Reifedauer von bis zu 2 Jahren verkauft

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 25kg
Durchmesser: 55cm

Feuerstein Jasmin

Produktionsstandort

6866 Andelsbuch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel