

Vorarlberger Alpkäse

Dieser Käse wird seit Ewigkeiten auf der Jägeralpe hergestellt und hat große Tradition im Bregenzerwald. Er wird auch heute noch nach dem gleichen Grundmuster hergestellt wie vor beispielsweise 100 Jahren.

Produktionsbetrieb: Jägeralpe
Vertrieb: Jägeralpe

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Käse wird seit Ewigkeiten auf der Jägeralpe hergestellt und hat große Tradition im Bregenzerwald. Er wird auch heute noch nach dem gleichen Grundmuster hergestellt wie vor beispielsweise 100 Jahren.

Sonstige Auszeichnungen

Internationale Almkäseolympiade Galtür: Gold, Silber, Bronze
Käseprämierung Schwarzenberg: Gold, Silber, Bronze

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: 8 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 17°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 23kg

Durchmesser: 55cm



Jägeralpe

Produktionsstandort

6767 Warth

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

