

Vorarlberger Alpkäse

Dieser Käse hat in Vorarlberg schon seit Ewigkeiten Tradition und wird auch heute noch nach dem selben Grundmuster produziert.

Produktionsbetrieb: Felder Franz Xaver
Vertrieb: Felder Franz Xaver

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Käse hat in Vorarlberg schon seit Ewigkeiten Tradition und wird auch heute noch nach dem selben Grundmuster produziert.

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: 10 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: wird ab einer Reifedauer von 6 Monate verkauft und kann auch noch mit 14 Monaten erworben werden



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 25kg

Durchmesser: 55cm



Felder Franz Xaver

Produktionsstandort

6888 Schröcken

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

