

## WALSERSTOLZ Unser Bio Käs

WALSERSTOLZ Unser Bio Käs wird in traditioneller Handarbeit in der Biosennerei Marul aus frischer, biologischer und silofreier Gras- und Heumilch aus dem Biosphärenpark Großes Walsertal hergestellt. Die Kunst des Sennens wird im Großen Walsertal seit Jahrhunderten gepflegt und weiter gegeben.

Produktionsbetrieb: Emmi Österreich GmbH  
Vertrieb: Emmi Österreich GmbH

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### Geschichte

WALSERSTOLZ Unser Bio Käs wird in traditioneller Handarbeit in der Biosennerei Marul aus frischer, biologischer und silofreier Gras- und Heumilch aus dem Biosphärenpark Großes Walsertal hergestellt. Die Kunst des Sennens wird im Großen Walsertal seit Jahrhunderten gepflegt und weiter gegeben.

### Verwendungsmöglichkeiten

Walser Fondue, Original Walser Kässpätzle, WALSERSTOLZ frisch vom Laib

### Sonstige Auszeichnungen

Das Bergdorf Marul wurde 1997 von Milupa als Bio-Dorf mit intakter Umwelt und biologischem Bewusstsein ausgezeichnet.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 48%

**Fett absolut:** 31%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 8 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 60cm



#### Produktionsstandort

Illweg 8

6714 Nüziders

Vorarlberg

#### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

