

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

