## Walserstolz Unser Milder

Seit über 600 Jahren pflegen die Walser die traditionelle Kunst des Käsemachens in den Vorarlberger Alpen. Den Kühen bietet diese Alpenwelt mit ihrer biologischen Vielfalt saftige Wiesen - und das schmeckt man. Der Rohstoff für Walserstolz ist ausschließlich naturbelassene Heumilch.

Produktionsbetrieb: Emmi Österreich GmbH
Vertrieb: Emmi Österreich GmbH

## Käse-Taufschein

**Hartkäse (HK)** **würzig-kräftig**

**AMA-Käsekaiser**

**Nominiert im Jahr:** 2021

### Geschichte

Seit über 600 Jahren pflegen die Walser die traditionelle Kunst des Käsemachens in den Vorarlberger Alpen. Den Kühen bietet diese Alpenwelt mit ihrer biologischen Vielfalt saftige Wiesen - und das schmeckt man. Der Rohstoff für Walserstolz ist ausschließlich naturbelassene Heumilch.

## Allgemeine Informationen

### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch

### Käse

**F.i.T.:** 48%
**Fett absolut:** 31%
**Lab:** tierisches Lab
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse
**Laktose:** nicht enthalten
**Salz:** Kochsalz ohne Zusätze

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 4 Monate
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm
**Gesamtgewicht:** 30kg
**Durchmesser:** 60cm

**Emmi Österreich GmbH**

**Produktionsstandort**

Illweg 8

6714 Nüziders

Vorarlberg

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**