

## WALSERSTOLZ Unser Traditioneller

Seit über 600 Jahren pflegen die Walser die traditionelle Kunst des Käsemachens in den Vorarlberger Alpen im Westen Österreichs. Die steilen Berghänge und hochgelegenen Alpwirtschaften fordern von den Walser Bergbauern ihren vollen Einsatz. Im November 2000 wurde das Große Walsertal zum UNESCO Biosphärenpark ernannt. Den Kühen bietet diese Alpenwelt mit ihrer biologischen Vielfalt saftige Wiesen. Und das schmeckt man. Der Rohstoff für den WALSERSTOLZ Käse ist ausschließlich naturbelassene Heumilch.

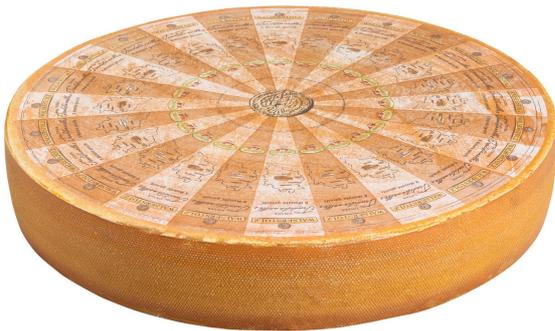
Die Produktion des WALSERSTOLZ erfolgt in den Sommermonaten auf unterschiedlichen Alpen, welche malerisch auf bis zu 1.700 Meter Seehöhe gelegen sind. In den Wintermonaten wird der WALSERSTOLZ in Talsennereien auf ca. 1.000 Höhenmetern produziert.

Produktionsbetrieb: Emmi Österreich GmbH  
Vertrieb: Emmi Österreich GmbH

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Seit über 600 Jahren pflegen die Walser die traditionelle Kunst des Käsemachens in den Vorarlberger Alpen im Westen Österreichs. Die steilen Berghänge und hochgelegenen Alpwirtschaften fordern von den Walser Bergbauern ihren vollen Einsatz. Im November 2000 wurde das Große Walsertal zum UNESCO Biosphärenpark ernannt. Den Kühen bietet diese Alpenwelt mit ihrer biologischen Vielfalt saftige Wiesen. Und das schmeckt man. Der Rohstoff für den WALSERSTOLZ Käse ist ausschließlich naturbelassene Heumilch. Die Produktion des WALSERSTOLZ erfolgt in den Sommermonaten auf unterschiedlichen Alpen, welche malerisch auf bis zu 1.700 Meter Seehöhe gelegen sind. In den Wintermonaten wird der WALSERSTOLZ in Talsennereien auf ca. 1.000 Höhenmetern produziert.

### 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:** 8 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

