

WALSERSTOLZ Unser Würziger

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 Walstal 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

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2022, 2023



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 Walstal 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: 12 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 60cm

den Wintermonaten wird der WALSERSTOLZ in Talsennereien auf ca. 1.000 Höhenmetern produziert.



Emmi Österreich GmbH

Produktionsstandort

Illweg 8

6714 Nüziders

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

