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 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**

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 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

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