

## Zamanger Alpkäse

Seit 1990 wird auf der Zamang Alpe Bergkäse produziert.

Produktionsbetrieb: Agrargemeinschaft Alpe Zamang

Vertrieb: Agrargemeinschaft Alpe Zamang

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

#### Geschichte

Seit 1990 wird auf der Zamang Alpe Bergkäse produziert.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** grobes Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (5) Reifung durch Propionsäurebakterien\* mit Naturrinde  
\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** 3 Tage eingelegt in 22%iger Salzlake



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** andere

### Abmessungen



#### Agrargemeinschaft Alpe Zamang

##### Produktionsstandort

St. Gallenkirch 17

6791 St. Gallenkirch

Vorarlberg

