

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

