

Zamanger Sura Kees

Sura Kees wird seit vielen Jahrhunderten im Montafon und auf der Zamang Alpe produziert. Zur Verwertung von Magermilch aus der Butterproduktion.

Produktionsbetrieb: Agrargemeinschaft Alpe Zamang
Vertrieb: Agrargemeinschaft Alpe Zamang

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig



Geschichte

Sura Kees wird seit vielen Jahrhunderten im Montafon und auf der Zamang Alpe produziert. Zur Verwertung von Magermilch aus der Butterproduktion.

Verwendungsmöglichkeiten

vielseitig verwendbar: für Salate, zum Panieren

Sonstige Auszeichnungen

1 Mal Goldmedaille bei der Montafoner Sura-Kees Prämierung

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 3%

Fett absolut: 1%

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Grobes Salz mit Paprika



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Produktion mit Kulturzugabe, somit reift er schneller und die Säuerung ist kontrollierter



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Produktionsstandort

St. Gallenkirch 17

6791 St. Gallenkirch

Vorarlberg