

## Alpenkäse Mischlingskäse

traditionelle Käsesorte die aus der Mischung von verschieden alter Milch herrührt.

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

### Geschichte

traditionelle Käsesorte die aus der Mischung von verschieden alter Milch herrührt.

### Verwendungsmöglichkeiten

feiner bis kräftiger Jausenkäse

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei



#### Käse

**F.i.T.:** 35%

**Fett absolut:** 20%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnis

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (4a)

Einfache Reifung

**Reifedauer:** 12 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 6kg

**Durchmesser:** 30cm



### Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

#### Produktionsstandort

Ach 586

6870 Bezau

Vorarlberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

