Alpenkäse Rässkäse

DIE Traditionelle Käsesorte aus Vorarlberg wird aus Heumilch hergestellt.

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen
Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

DIE Traditionelle Käsesorte aus Vorarlberg wird aus Heumilch hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

Seinem Namen entsprechend würzig, pikant und kräftig, ist diese Käsesorte etwas für Liebhaber des außergewöhnlichen Geschmacks. Für Kässpätzle ein Muss!

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 18%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch- und Milcherzeugnis
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 12 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm
Gesamtgewicht: 5kg
Durchmesser: 30cm

Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Produktionsstandort

Ach 586
6870 Bezau
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel