

Alpkäse

Seit 17 Jahren wird auf der Alpe Rona Bergkäse produziert. Seit einigen Jahren wird der Käse unter dem strengen Blick vieler begeisterter Besucher der Schausennerei produziert.

Produktionsbetrieb: Alpe Rona
Vertrieb: Alpe Rona

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Seit 17 Jahren wird auf der Alpe Rona Bergkäse produziert. Seit einigen Jahren wird der Käse unter dem strengen Blick vieler begeisterter Besucher der Schausennerei produziert.

Sonstige Auszeichnungen

mehrmals Gold bei der Käseolympiade in Galtür
1x Tagessieger in Galtür mehrmals Bronze bei der Prämierung der Vorarlberger Alpennennereien

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 25kg



Alpe Rona

Produktionsstandort

6707 Tschengla

Vorarlberg