

Frischkäse

Seit 17 Jahren wird Frischkäse auf der Alpe Rona produziert und erfreut sich an großer Beliebtheit bei den Besuchern der Schausennerei.

Produktionsbetrieb: Alpe Rona
Vertrieb: Alpe Rona

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Seit 17 Jahren wird Frischkäse auf der Alpe Rona produziert und erfreut sich an großer Beliebtheit bei den Besuchern der Schausennerei.

Verwendungsmöglichkeiten

passt gut zu gekochten Erdäpfel

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 60%
Fett absolut: 15%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Alpe Rona

Produktionsstandort

6707 Tschengla

Vorarlberg