

# Zamanger Alpkäse

Seit 1990 wird auf der Zamang Alpe Bergkäse produziert.

Produktionsbetrieb: Agrargemeinschaft Alpe Zamang  
Vertrieb: Agrargemeinschaft Alpe Zamang

## Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

### Geschichte

Seit 1990 wird auf der Zamang Alpe Bergkäse produziert.

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** grobes Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (5) Reifung durch Propionsäurebakterien\* mit Naturrinde \* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** 3 Tage eingelegt in 22%iger Salzlake



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** andere

## Abmessungen



### Agrargemeinschaft Alpe Zamang

#### Produktionsstandort

St. Gallenkirch 17

6791 St. Gallenkirch

Vorarlberg

