



**Martin Hager**

**Qualität aus heimischer Landwirtschaft**

A-6850 Dornbirn, Adelsgehr 1 / Vorarlberg

Tel. +43-664-14 99 388

www.kaesewelt.net - info@kaesewelt.net

## **VORARLBERGER ALPBUTTER**

<b>Charakteristik:</b>	Butter aus reinem Milchrahm
<b>Rohstoff:</b>	Frischer, unpasteurisierter Milchrahm
<b>Verarbeitung:</b>	Direkt auf der Alpe ohne jeglichen Zwischentransport
<b>Fettgehalt:</b>	Mind. 82 %
<b>Wassergehalt:</b>	Max. 18 %
<b>Liefereinheiten:</b>	Portioniert zu 250 Gramm
<b>Konsistenz:</b>	Weich und geschmeidig, gut streichfähig, tiefgelbe Farbe
<b>Geschmack:</b>	Arttypisch; leicht süßlich bis kräftig
<b>Lagerung:</b>	6 bis 8 °C oder tiefgefroren
<b>Haltbarkeit:</b>	Kühlschrank: mind. 7 Tage Tiefkühltruhe: mind. 6 Monate
<b>Empfehlung:</b>	Unsere Alpbutter eignet sich wunderbar zur Herstellung von Butterschmalz!

Mit besten Empfehlungen

Martin Hager, Diplom-Käsesommelier