



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 ALPKÄSE 2009



Charakteristik:	Hartkäse aus silofreier Rohmilch
Rohstoff:	Frische, silo- und kraftfutterfreie Kuh-Rohmilch
Verarbeitung:	Direkt auf der Alpe ohne jeglichen Zwischentransport
Fettgehalt:	mind. 45 % F.i.T. – absolut: ca. 27 %
Produktion:	Juni bis September 2009
Laibgröße:	15 bis 30 kg
Reifung:	Erstreifung im Naturkeller der Alpe, ab Herbst im Käsekeller im Tal (Lagerung auf Fichtenbretter bei 95 % Luftfeuchte)
Liefereinheiten:	Ganzer Laib, 1/4 Laib oder vakuumverpackt: 1 kg, 500 g, 250 g
Rinde:	Hellbraune Naturrinde
Lochung:	Spärliche Rundlochung, teilweise kleine Gläserisse
Konsistenz:	Schnittfest mit hellgelbem, langem Teig
Geschmack:	Arttypisch; je nach Reifegrad mild bis intensiv-würzig
Lagerung:	6 bis 8 °C
Haltbarkeit:	Gekühlt am ganzen Laib bzw. vakuumverpackt: mind. 12 Wochen

Mit besten Empfehlungen

Martin Hager, Diplom-Käsesommelier