



ALMKÄSE

Datenblatt

Typ: Schnittkäse

Zutaten: Kuhmilch roh, Lab und Salz

Rinde: hart, Rotschmiere

Teig: bissfest

Lochung: leichte Lochung

Fettgehalt: enthält 45% Fett

Reifung: ab 3 Monate

Äußerliches: zylindrische Form

Größe: Durchmesser 32cm, Höhe 10cm, Gewicht 6kg

Herkunft: Südtirol, Oberes Vinschgau, Gemeinde Mals, Schleis

Produktion: von Juni bis September

Verfügbarkeit: September bis Dezember

Aufbewahren: im Kühlschrank bei + 4 bis + 8 Grad

Charakteristik: ist sehr von der Hand der KäserIn und von der Lage der Alm geprägt. erinnert in der Nase an die Almkrauter, ist voll im Geschmack mit einer angenehmen leichten Bitterkeit im Abgang.