



Technisches Datenblatt:

RIMS RISERVA

Typ: Hartkäse

Zutaten: Kuhmilch roh, Molkekulturen, Lab und Salz

Größe: Durchmesser 25cm, Höhe 10cm

Nettogewicht: ca. 4000g

Haltbarkeit: gekühlt mindestens 60 Tage haltbar

Lagerung: kühl lagern

Reifung: 12 Monate

Allergene: Milch und Milchprodukte

Rinde: Rotschmiere, zum Verzehr nicht geeignet

Teig: hart

Lochung: keine

Fettgehalt: enthält ca. 45% Fett

Herkunft: Südtirol, Oberes Vinschgau, Gemeinde Mals, Schleis

Produktion: von Oktober bis Juni

Verfügbarkeit: ganzjährig

Charakteristik:

Rims reift für ein Jahr lang heran, sein Aroma ist rau, fast etwas verbrannt, undefinierbar und unendlich. Geschichte, Tradition und Stille vermischen sich und explodieren in einem fernen Augenblick. Hervorragend. (Nicolò Scaglione)

Qualitätsgarantien: Biologische Produktion; IT 41 74 CE

Kontrollnummer Abcert: BZ-42981-AB

Prämierung: Käsefestival 2014, Sand in Taufers: Bester Hofkäse Südtirols

Guru del Gusto 2015: Mogliano: Endausscheidung bester Käse Italiens