



Technisches Datenblatt:

RIMS

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:	4 Monate
Allergene:	Milch und Milchprodukte
Rinde:	Rotschmiere, zum Verzehr 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: Biocaseus, Nürnberg (D) 2007: Goldmedaille
World cheese award 2009, Gran Canaria: Gold