



## Technisches Datenblatt:

### RIMS

<b>Typ:</b>	Hartkäse
<b>Zutaten:</b>	Kuhmilch roh, Molkekulturen, Lab und Salz
<b>Größe:</b>	Durchmesser 25cm, Höhe 10cm
<b>Nettogewicht:</b>	ca. 4000g
<b>Haltbarkeit:</b>	gekühlt mindestens 120 Tage haltbar
<b>Lagerung:</b>	kühl lagern
<b>Reifung:</b>	4 Monate
<b>Allergene:</b>	Milch und Milchprodukte
<b>Rinde:</b>	Rotschmiere, zum Verzehr geeignet
<b>Teig:</b>	hart
<b>Lochung:</b>	keine
<b>Fettgehalt:</b>	enthält ca. 45% Fett
<b>Herkunft:</b>	Südtirol, Oberes Vinschgau, Gemeinde Mals, Schleis
<b>Produktion:</b>	von Oktober bis Juni
<b>Verfügbarkeit:</b>	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