

URGESTEIN ALPKÄSE



Zeit für ein echtes Käse-Urgestein! Seit Urzeiten wird unser Allgäuer Bergkäse ganzjährig im Tal gekäst und daran hat sich bis zum heutigen Tag nichts geändert, denn in unserer Hopfener Dorfsennerei produzieren wir nach wie vor mit altem Handwerk und tagesfrischer Allgäuer Heumilch.

Ein guter Grund, diese schöne Tradition mit einem ganz besonderen Käse zu würdigen. Unser Alpkäse Urgestein wird nach der ursprünglichen Rezeptur des ersten Allgäuer Bergkäses hergestellt. Dafür darf der Hartkäse aus Rohmilch ganze 16 Monate reifen, und zwar nicht irgendwo, sondern auf echtes Fichtenholz im Reifekeller gebettet. Genau dort lassen wir unseren Alpkäse in Ruhe und wie früher bis zum Ende der Reifezeit ruhen. So entsteht das typisch würzige Aroma extra lange gereiften Käses, der dabei trotzdem angenehm cremig am Gaumen schmeckt.



URGESTEIN ALPKÄSE



Artikelnummer 1170
Laib



Artikelnummer 1171
1/4 Laib



Artikelnummer 1172
1/8 Laib

Bezeichnung	Urgestein Alpkäse
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Hartkäse
Rohstoff/ Zutaten	ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 26 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Rotschmiererinde, natürlich, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Würzig, charaktervoll
Konsistenz	Schnittfester, cremig-fester Teig
Reifungsdauer	16 Monate
Nährwerte pro 100g	
Energie	1700 kJ/ 410 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	2,0 g

