

Alpsteiner



DER EXTRA

Der im Alpsteingebiet hergestellte Alpsteiner ist ein traditionell hergestellter Halbhartkäse/Schnittkäse.

Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, würzigeren Aroma und einem feinen, speckigen Teig verwöhnen lassen.

Der Alpsteiner ist eine Delikatesse, die jede Käseplatte abrundet. Er eignet sich auch bestens für ein feines Fondue oder als Füllung für Gordon-Bleu.



Produktdaten

Nährwerte pro 100 g

Typ	CH: Halbhartkäse, Vollfett DE: Schnittkäse, Rahmstufe	Energie	1'660 kJ/ 401 kcal
Rohstoff	CH: mit Rohmilch hergestellt DE: Erhitzung unter Pasteurisationstemperatur	Fett	33.0 g
Durchmesser	Ca. 32 cm	Davon gesättigte Fette	20.0 g
Höhe	Ca. 9cm	Kohlenhydrate	0.1 g
Gewicht	Ca. 6.8 kg	Davon Zucker	0.0 g
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, gearbt	Eiweiss	26.0 g
Textur	Elfenbeinfarbener, feiner Teig	Salz	1.5 g
Lochung	Sparsame Kleinlochung	Fett i.Tr.	52.0 %
Geschmack	Würzig, aromatisch	Wff.	54.0 %
Reifegrad	Mind. 5 Monate		