



Produktdatenblatt für: [Alpkäse von der Alpe Stoffelberg mind. 10 Monate \(Laib 12 kg\)](#)



Rohmilch-Hartkäse aus Milch von behornen Kühen, fein-aromatischer, mit fortschreitender Reifung ausgeprägter Geschmack, nicht zu salzig;
Der Teig ist fein und hat vereinzelt kleine Löcher. Der Demeterkäse ist im Natursteinkeller gereift.

Herkunft: Deutschland, Allgäu

Zertifizierung: Demeter

Käsesorte: Alpkäse

Reifezeit: min. 10 Monate

Fett i. Tr.: 48%

Laibgröße: 9-12 kg (auch als Laib mit 20 kg erhältlich)

Alpe Stoffelberg:



Seit 2008 wird auf der Alpe Stoffelberg von der Familie Moll-Hochholzer bester Demeterkäse produziert.

Der Alpkäse der Alpe Stoffelberg ist ein saisonales Produkt, das während der Monate Mai bis September, ausschließlich aus der auf der Alpe Stoffelberg gemolkenen Milch (ca.20 Kühe) hergestellt wird.

Die behornen Kühe haben Tag- und Nachtweidegang.

Täglich frisch wird die hervorragende Rohmilch aus den artenreichen Beständen der Alpweiden auf handwerkliche, traditionelle Weise verarbeitet.

Die Alpe Stoffelberg arbeitet viel mit einer eigene Fettsirtenkultur. Dieses -an sich einfache und autonome- System ist sehr alt und die früheren Sennen kannten nichts anderes.



Das Arbeiten mit der Fettsirte verlangt aber viel Erfahrung und eine genaue Beobachtungsgabe.

Im Kupferkessel verarbeitet und im neu errichteten Natursteinkeller gereift, entsteht so ein Käse der Körper, Geist und Seele nährt.

