

Was bedeutet frischer Alpenkäse aus dem Reifekeller?

- Frisch geschnitten – maximal saftig und cremig im Teig.
- 100% Heumilch und sonst nichts – unser Reinheitsgebot.
- 100% Rohmilch für einzigartiges Aroma – Nein zu Konservierungsstoffen und Pasteurisierung.
- 100% Laktosefrei – genießen mit gutem Körpergefühl.
- Käserinde erhöht Geschmackserlebnis.
- Einzigartiges Aroma bei jeder Sorte – garantierte Abwechslung.

Die Käsetipps unseres Sennermeisters für Sie

- Wenn Sie die intensivere Käserinde mögen, essen Sie sie einfach.
- Vor dem Verzehr mind. 20 Minuten bei Zimmertemperatur lagern – Käsefette sollen weich werden – sie sind ein natürlicher Geschmacksträger.
- Ist der Käse eingeschweißt, Beutel nach dem ersten Öffnen nicht wiederverwenden, besser Frischhaltebeutel oder Frischhaltebox.
- Nicht in luftdichten Boxen lagern.
- Wenn möglich kühl, aber nicht zu kalt lagern.
- Grundsätzlich mehrere kleine Mengen kaufen, frisch aufbrauchen.

Für Gourmets: Ein besonderer Tipp für die volle Geschmacksentfaltung

- Käsebedarf für 2-3 Tage geschützt bei Zimmertemperatur lagern – am besten unter der Käseglocke.
- Der Käse entwickelt dabei das volle Aroma. Für unerwarteten Besuch haben Sie dann stets eine Delikatesse bereit.

www.alpensepp.com

E-Mail: info@alpensepp.com » Telefon: +43 (0)664 205 55 57



alpenkäse
bregenzer
wald

Entdecken Sie Die Magie des KäSENS

Besonderes versus Massenprodukt

Liebe KäsegenießerInnen

Wir senden Ihnen viele Grüsse aus Vorarlberg und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Ja, unser Käse ist ein Exklusivprodukt. Er wird in kleinen Mengen und mit viel Handarbeit hergestellt.

Ja, unser Käse ist anders!
Lassen Sie sich einfach verzaubern beim Reinbeißen.

Ihr Team vom Alpen Sepp



Würziger Bregenzerwälder Bergkäse

- Würzig, kräftiger Geschmack.
- Mit zunehmenden Alter auch pikant, leicht scharf bis leicht salzig.
- Geruch würzig, aromatisch, kräftig.



Bregenzerwälder Stangenbergkäse

- Geschmack mild bis leicht würzig, angenehmes Milchsäurearoma.
- Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig.
- Geruch mild aromatisch, leicht säuerlich.



Bregenzerwälder Emmentaler

- Leicht süsslich, Walnussaroma.
- Sehr geschmeidiger "langer" Käseteig; bissfest und zartschmelzend.
- Je länger der Emmentaler lagert, desto kräftiger wird sein Aroma.



Bregenzerwälder Blümle Käse

- Der Geschmack ist mild aromatisch, die Blümle entfalten ihr zartes Aroma.
- Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig.
- Duft nach Blumenwiese und frischem Heu.



Bregenzerwälder Räfskäse

- Würzig, pikant bis scharf – je nach Alter.
- Weniger geschmeidig bis leicht bröckeliger Käseteig.
- Würzig, kräftiger Geruch durch die intensive Reifung und die starke Rotschmierebildung.



Bregenzerwälder Paprikakäse

- Paprikaaroma kombiniert mit dem Geschmack eines naturgereiften, halbfesten Schnittkäses.
- Pikant, würziges Käsearoma.
- Rinde rot mit Paprikastücken – Rotschmierearoma, beeinflusst durch die Paprikanote.

Unsere Käsesorten und das zu erwartende Geschmackserlebnis



Milder Bregenzerwälder Bergkäse

- Geschmack mild bis leicht würzig, angenehmes Milchsäurearoma.
- Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig.
- Geruch mild aromatisch, leicht säuerlich.



Bregenzerwälder Rahmkäse

- Vollmundig, zartschmelzendes Rahmaroma.
- Besonders weicher Käse mit zart schmelzendem Käseteig.
- Leicht süsslicher Rahmduft, kombiniert mit dem feinen Rotschmiereduft.



Bregenzerwälder Weinkäse

- Vollmundig, zart schmelzendes Aroma.
- Besonders weicher Käse mit zart schmelzendem Käseteig.
- Leicht süsslicher Rahmduft, kombiniert mit dem feinen Weinduftaroma.



Bregenzerwälder Sennerkäse

- Würzig, aber nicht scharf.
- Angenehm und täglich zu geniessen, ohne dass es langweilig wird.
- Schnittfester, geschmeidiger Käseteig.
- Angenehmer Käsegeruch, leicht säuerlich.



Bregenzerwälder Wälder Käse

- Würzig mit Charakter. Angenehm und täglich zu geniessen, ohne dass es langweilig wird.
- Schnittfester, geschmeidiger Käseteig.
- Würziger Käsegeruch und Rinde mit Rotschmierebildung.



Bregenzerwälder Radler Käse

- Halbfester Schnittkäse mit würzigem Käsearoma trotz weniger Fett.
- Würziges Käsearoma – Der Teig ist schnittfest bis etwas fest.
- Duft nach Rotschmierearoma, leicht säuerlich.