



**Technisches Datenblatt:
Gültigkeit:**

**21.09.2022
bis auf Widerruf**

RIMS

Typ:	Hartkäse
Zutaten:	Kuhmilch roh, Molkekulturen, Lab und Salz
Größe:	Durchmesser 25cm, Höhe 10cm
Nettogewicht:	ca. 4000g
Haltbarkeit:	gekühlt mindestens 60 Tage haltbar
Lagerung:	zwischen +4 und 8 Grad, kühl lagern
Reifung:	5 Monate
Allergene:	Milch und Milchprodukte
Rinde:	Rotschmiere, zum Verzehr geeignet
Teig:	hart
Lochung:	keine
Fettgehalt:	enthält ca. 45% Fett
Herkunft:	Südtirol, Oberes Vinschgau, Gemeinde Mals, Schleis
Produktion:	von Oktober bis Juni
Verfügbarkeit:	ganzjährig
Charakteristik:	Rims reift 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; Kontrollnr. Abcert: BZ-42981-AB Behornte Tiere, kraftfutterfreie Fütterung
Prämierung:	Verschiedene nationale und internationale Auszeichnungen