



**Technisches Datenblatt:  
Gültigkeit:**

**21.09.2022  
bis auf Widerruf**

**RIMS RISERVA**

<b>Typ:</b>	Hartkäse
<b>Zutaten:</b>	Kuhmilch roh, Molkekulturen, Lab und Salz
<b>Größe:</b>	Durchmesser 30cm, Höhe 12cm
<b>Nettogewicht:</b>	ca. 7.000g
<b>Haltbarkeit:</b>	gekühlt mindestens 60 Tage haltbar
<b>Lagerung:</b>	zwischen +4 und 8 Grad, kühl lagern
<b>Reifung:</b>	12 Monate
<b>Allergene:</b>	Milch und Milchprodukte
<b>Rinde:</b>	Rotschmiere, zum Verzehr nicht geeignet
<b>Teig:</b>	hart
<b>Lochung:</b>	keine
<b>Fettgehalt:</b>	enthält ca. 45% Fett
<b>Herkunft:</b>	Südtirol, Oberes Vinschgau, Gemeinde Mals, Schleis
<b>Produktion:</b>	von Oktober bis Juni
<b>Verfügbarkeit:</b>	ganzjährig
<b>Charakteristik:</b>	Rims reift für ein Jahr 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)
<b>Qualitätsgarantien:</b>	Biologische Produktion; IT 41 74 CE Kontrollnummer Abcert: BZ-42981-AB
<b>Prämierung:</b>	Käsefestival 2014, Sand in Taufers: Bester Hofkäse Südtirols Guru del Gusto 2015: Mogliano: Endausscheidung bester Käse Italiens