Alm – Bergkäse

Produktionsbetrieb: Schalernbauer, Peter und Greti Astl
Vertrieb: Schalernbauer, Peter und Greti Astl

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **mild-fein**

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Silber 1999

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 35kg



Schalernbauer, Peter und Greti Astl

Produktionsstandort

Jochberg 9

5731 Hollersbach im Pinzgau

Salzburg