

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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 35kg



Schalernbauer, Peter und Greti Astl

Produktionsstandort

Jochberg 9

5731 Hollersbach im Pinzgau

Salzburg