# Alpenkäse Bergkäse

traditioneller Bergkäse aus dem Bregenzerwald

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen
Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

## Käse-Taufschein

**Hartkäse (HK)** **g'schmackig**

### Geschichte

traditioneller Bergkäse aus dem Bregenzerwald

### Verwendungsmöglichkeiten

zu jeder Jause, aufs Käsebuffet

## Allgemeine Informationen

### Milch

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

### Käse

**F.i.T.:** 45%
**Fett absolut:** 27%
**Lab:** tierisches Lab
**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnis
**Laktose:** nicht enthalten
**Salz:** Kochsalz

### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (4a) Einfache Reifung
**Reifedauer:** 5 Monate
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C

### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm
**Gesamtgewicht:** 29kg
**Durchmesser:** 60cm



**Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen**

**Produktionsstandort**

Ach 586

6870 Bezau

Vorarlberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel




