

Außerferner

In diese regionale Spezialität haben wir unsere jahrzentelange Erfahrung in der Käseherstellung eingebracht und haben einen Käse geschaffen, der möglichst ein breites Käsepublikum anspricht.

Produktionsbetrieb: Otto Biedermann Bergkäseerzeugung, Käse- und Milchproduktehandel GmbH & Co KG
Vertrieb: Otto Biedermann Bergkäseerzeugung, Käse- und Milchproduktehandel GmbH & Co KG

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

In diese regionale Spezialität haben wir unsere jahrzentelange Erfahrung in der Käseherstellung eingebracht und haben einen Käse geschaffen, der möglichst ein breites Käsepublikum anspricht.

Verwendungsmöglichkeiten

Diese regionale Spezialität eignet sich hervorragend für die Küche da er exzellente Schmelzeigenschaften aufweist. Darüber hinaus wird er auch gerne für die kalte Küche verwendet z.B. Brotzeiten oder Salate.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht



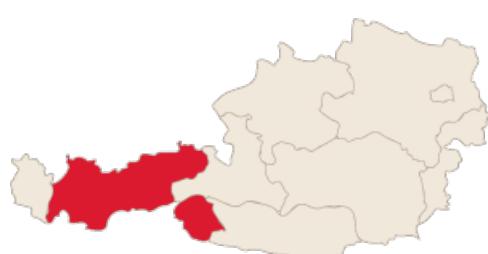
Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 12kg



Otto Biedermann Bergkäseerzeugung, Käse- und Milchproduktehandel GmbH & Co KG

Produktionsstandort

Seestraße 1

6673 Grän

Tirol