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 exzelente 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 vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 12kg



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

Produktionsstandort

Seestraße 1

6673 Grän

Tirol