Berg Bauer Der würzige Tiroler – Gourmet Bergkäse

Unvergleichlich kräftiger, würziger Geschmack; sehr geschmeidiger Teig. Nach alter Familientradition hergestellt.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2017



Geschichte

Unvergleichlich kräftiger, würziger Geschmack; sehr geschmeidiger Teig. Nach alter Familientradition hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

Genial zu Weinverkostungen, Käseplatten, Käseküche

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 35%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 12 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Bergkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm
Durchmesser: 60cm



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

Produktionsstandort

Seestraße 1

6673 Grän

Tirol