

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