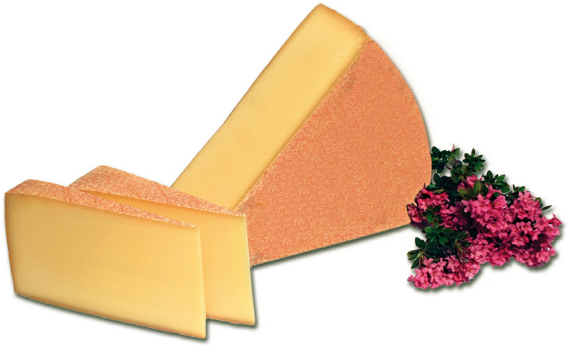
Berg Bauer Felsenkeller Bergkristall

Herzhafter Bergkäse aus frischer Heurohmilch, im Tiroler Felsenkeller gereift.

Produktionsbetrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.
Vertrieb: Berg Bauer Lebensmittel GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Herzhafter Bergkäse aus frischer Heurohmilch, im Tiroler Felsenkeller gereift.

Verwendungsmöglichkeiten

Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue, Toasts.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

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

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 9 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Bergkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 32kg
Durchmesser: 60cm



Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

