

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

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

