

## Berg Bauer Felsenkeller Salzkräuterkas

Besonders herzhafter Schnittkäse aus frischer, thermisierter Heumilch, mit Mineralien von Mineralsalz und Kräutern veredelt, im Tiroler Felsenkeller gereift und affinert, eine besondere Tiroler Käseköstlichkeit.

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

### Käse-Taufschein

**Schnittkäse (SK)**

**würzig-kräftig**

#### Geschichte

Besonders herzhafter Schnittkäse aus frischer, thermisierter Heumilch, mit Mineralien von Mineralsalz und Kräutern veredelt, im Tiroler Felsenkeller gereift und affinert, eine besondere Tiroler Käseköstlichkeit.

#### 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



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 33%

**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:** 4 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** aus thermisierter Heumilch hergestellt



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 4kg

**Durchmesser:** 25cm



**Käserei Plangger Ges.m.b.H.**

**Produktionsstandort**

Durchholzen 22



6344 Walchsee

Tirol

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

