

Berg Bauer Felsenkeller Salzkräuterkäse

Besonders herzhafter Schnittkäse aus frischer, thermisierter Heumilch, mit Mineralien von Mineralsalz und Kräutern veredelt, im Tiroler Felsenkeller gereift und affiniert, 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 affiniert, 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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Produktionsstandort

Durchholzen 22



6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

