Berg Bauer Felsenkeller Salzkräuterkas

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 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