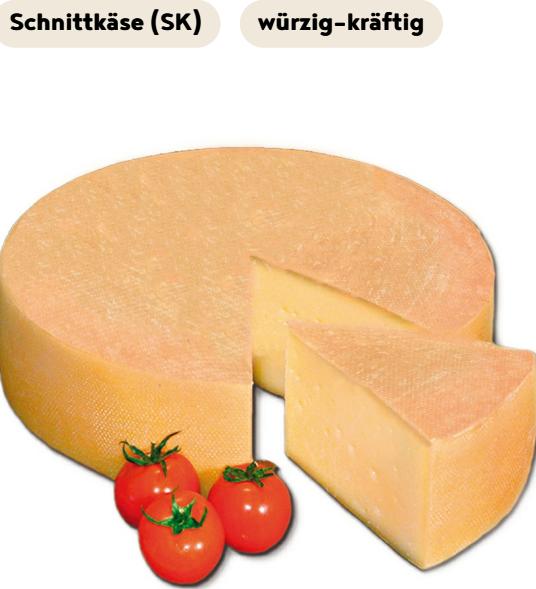


Berg Bauer Felsenkeller Sennerkas

Milder, feiner Schnittkäse aus frischer, thermisierter Heumilch, im Tiroler Felsenkeller gereift, zartschmelzend, mit ausgeprägtem Rotschmiercharakter, beliebt bei Jung und Alt.

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

Käse-Taufschein



Geschichte

Milder, feiner Schnittkäse aus frischer, thermisierter Heumilch, im Tiroler Felsenkeller gereift, zartschmelzend, mit ausgeprägtem Rotschmiercharakter, beliebt bei Jung und Alt.

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: 32%

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: 8 Wochen

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

