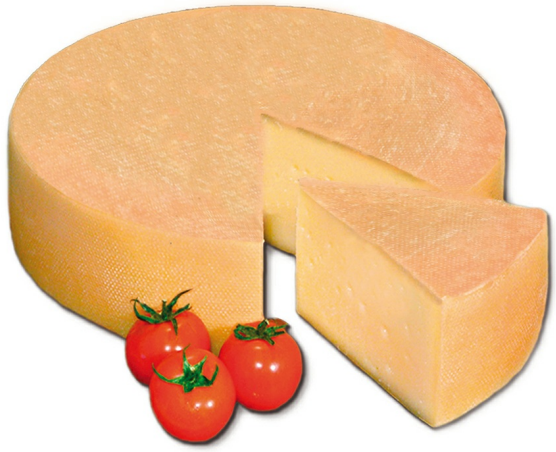
## Berg Bauer Felsenkeller Sennerkas

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

**Schnittkäse (SK)** **würzig-kräftig**



### 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 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**