Bergkäse

Dieser Käse wird seit 2000 am Betrieb der Familie Gschwandtner produziert.

Produktionsbetrieb: Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn
Vertrieb: Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Dieser Käse wird seit 2000 am Betrieb der Familie Gschwandtner produziert.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 13kg



Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn

Produktionsstandort

Schratten 5
5441 Schratten
Salzburg