

## 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

