

## Bergkäse

bei Milchüberschuss wird dieser Bergkäse hergestellt und wurde auch aus diesem Grund ins Sortiment aufgenommen

Produktionsbetrieb: Sams Johanna und Johann  
Vertrieb: Sams Johanna und Johann

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

#### Geschichte

bei Milchüberschuss wird dieser Bergkäse hergestellt und wurde auch aus diesem Grund ins Sortiment aufgenommen

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**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:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 12kg

**Durchmesser:** 50cm



**Sams Johanna und Johann**

**Produktionsstandort**

Wienerstraße 28

5202 Neumarkt am Wallersee

