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

Salzburg