Bergkäse

Seit 1987 verarbeitet die Familie Saller hofeigene Milch zu Käse, wodurch ein zweites Standbein in der Landwirtschaft geschaffen wurde.

Produktionsbetrieb: Kögerlalm, Familie Saller
Vertrieb: Kögerlalm, Familie Saller

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Seit 1987 verarbeitet die Familie Saller hofeigene Milch zu Käse, wodurch ein zweites Standbein in der Landwirtschaft geschaffen wurde.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Bronze

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

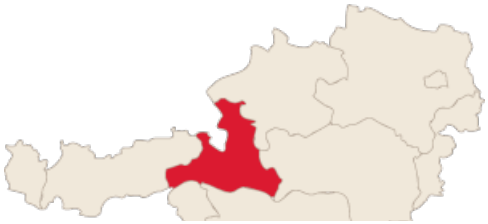
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 17cm
Gesamtgewicht: 20kg
Durchmesser: 45cm



Kögerlalm, Familie Saller

Produktionsstandort

5651 Teufenbach



Salzburg