

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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 17cm

Gesamtgewicht: 20kg

Durchmesser: 45cm



Kögerlalm, Familie Saller

Produktionsstandort

5651 Teufenbach

Salzburg