

Bergkäse 6 Monate gereift

Bergkäse wird seit Ewigkeiten im Bregenzerwald hergestellt und hat somit schon lange Tradition. Er wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau hergestellt.

Produktionsbetrieb: Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

mild-fein

Geschichte

Bergkäse wird seit Ewigkeiten im Bregenzerwald hergestellt und hat somit schon lange Tradition. Er wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold Käseprämierung
Schwarzenberg Tagessieg

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: 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: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 27kg

Durchmesser: 53cm



Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Unterdorf 248

6886 Schoppernau

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

