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 eGen
Vertrieb: Bergkäserei Schoppernau eGen

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 eGen

Produktionsstandort

Unterdorf 248
6886 Schoppernau
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



