

Bergkäse 6 Monate gereift

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

Produktionsbetrieb: Bergkäserei Schoppernaut registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Bergkäserei Schoppernaut 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 Schoppernaut hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermann 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 Schoppernaut registrierte
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

Produktionsstandort

Unterdorf 248

6886 Schoppernaut

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

