

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

Kasermannl 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

