

Bergkäse

Bergkäse hat in Vorarlberg schon lange Tradition und dieser Käse wird in der Sennerei Au-Rehmen auch heute noch wie früher produziert.

Produktionsbetrieb: Sennerei Au-Rehmen registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung in Liquidation
Vertrieb: Sennerei Au-Rehmen registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung in Liquidation

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig

Geschichte

Bergkäse hat in Vorarlberg schon lange Tradition und dieser Käse wird in der Sennerei Au-Rehmen auch heute noch wie früher produziert.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Gold 2012, 2013 Käseprämierung
Schwarzenberg 2012 Internationales Käsefestival
2012 in Sand am Tauern Tagessieg

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 20kg

Durchmesser: 50cm



**Sennerei Au-Rehmen registrierte Genossenschaft
mit beschränkter Haftung in Liquidation**

Produktionsstandort

Rehmen 88

6883 Au, Bregenzerwald

