Bergkäse

Der würzige Lechtaler Natur Bergkäse wird aus Hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Das Ergebnis ist ein Genuss für jede/n KäseliebhaberIn.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH
Vertrieb: Sojer GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der würzige Lechtaler Natur Bergkäse wird aus Hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Das Ergebnis ist ein Genuss für jede/n KäseliebhaberIn.

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: uniodiertes Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



Sojer GmbH

Produktionsstandort

Steeg 16
6655 Steeg
Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



