

## 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

