

## Bergkäse

Bergkäse wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalmb produziert und erfreut sich einer großen Beliebtheit bei den einheimischen Kunden und Urlaubsgästen.

Produktionsbetrieb: Lainacher Kuhalmb, Schilcher Johann  
Vertrieb: Lainacher Kuhalmb, Schilcher Johann

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig

#### Geschichte

Bergkäse wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalmb produziert und erfreut sich einer großen Beliebtheit bei den einheimischen Kunden und Urlaubsgästen.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet:**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 20kg

**Durchmesser:** 50cm



### Lainacher Kuhalmb, Schilcher Johann

#### Produktionsstandort

Lainach 51

9833 Lainach

Kärnten

