Bergkäse

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

Produktionsbetrieb: Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann
Vertrieb: Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Bergkäse wird seit 2011 auf der Lainacher Kuhalm 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

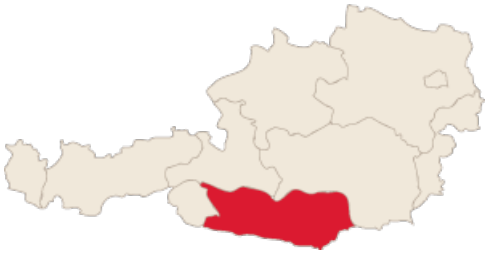
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 20kg
Durchmesser: 50cm



Lainacher Kuhalm, Schilcher Johann

Produktionsstandort

Lainach 51
9833 Lainach
Kärnten