

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

