

Bergkäse mild

Bergkäse ist schon seit Ewigkeiten Tradition und wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau produziert.

Produktionsbetrieb: Bergkäserei Schoppernau eGen

Vertrieb: Bergkäserei Schoppernau eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

mild-fein

Geschichte

Bergkäse ist schon seit Ewigkeiten Tradition und wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 27kg

Durchmesser: 52cm



Bergkäserei Schoppernau eGen

Produktionsstandort

Unterdorf 248

6886 Schoppernau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

