Bergkäse

Bronzemedaillen Gewinner beim "WORLD CHAMPION CHEESE CONTEST 2008".

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2024



Geschichte

Bronzemedaillen Gewinner beim "WORLD CHAMPION CHEESE CONTEST 2008".

Verwendungsmöglichkeiten

Von der Jause bis zum Gratinieren von Speisen wie z.B. Käsespätzle, Pizza. Bestens geeignet auch zur Herstellung von Käsesuppen und Fondues.

Sonstige Auszeichnungen

World Championship Cheese Contest 2008-14 Bronze World Championship Cheese Contest 2012 Silber World Cheese Awards 2011 Silber World Cheese Awards 2016-17 und 2017-18 Bronze

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



Obersteirische Molkerei eGen



Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel