Bergler – Hartkäse mild

Produktionsbetrieb: Oberascher Gertraud
Vertrieb: Oberascher Gertraud

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

Verwendungsmöglichkeiten

Käsedessert, Käseplatte, allgemein

Sonstige Auszeichnungen

Silbermedaille Käseprämierung Salzburg 2018

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 40%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Rohmilch
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 26 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: mind. 6 Monate gereift

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 18cm
Gesamtgewicht: 22kg
Durchmesser: 50cm



Oberascher Gertraud

Produktionsstandort

Kreuzangerweg 15

5424 Bad Vigaun

Salzburg