

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

