

## 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

