Biedermann`s Tannheimertaler Bergkäse

Umgeben von sanften Almweiden liegt das Tannheimertal auf über 1100 m Seehöhe. Dort wird in der Dorfkäserei Grän der Tannheimertaler Bergkäse hergestellt. Die Käserei in Familienbesitz ist nun schon in der dritten Generation darum bemüht, unseren Kunden besten Bergkäse zu liefern. Getreu unserem Motto: "Qualität ohne Kompromiss". Für unseren Tannheimertaler Bergkäse verwenden wir nur die Milch der nahen Umgebung (Tannheimer Tal). Regionalität, Ethik und Ökologie sind für uns keine Schlagwörter - wir leben sie täglich!!

Produktionsbetrieb: Otto Biedermann Bergkäseerzeugung, Käse- und Milchproduktehandel GmbH & Co KG
Vertrieb: Otto Biedermann Bergkäseerzeugung, Käse- und Milchproduktehandel GmbH & Co KG

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Umgeben von sanften Almweiden liegt das Tannheimertal auf über 1100 m Seehöhe. Dort wird in der Dorfkäserei Grän der Tannheimertaler Bergkäse hergestellt. Die Käserei in Familienbesitz ist nun schon in der dritten Generation darum bemüht, unseren Kunden besten Bergkäse zu liefern. Getreu unserem Motto: "Qualität ohne Kompromiss". Für unseren Tannheimertaler Bergkäse verwenden wir nur die Milch der nahen Umgebung (Tannheimer Tal). Regionalität, Ethik und Ökologie sind für uns keine Schlagwörter - wir leben sie täglich!!

Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für Brotzeiten und für die Küche z.B. Fondue oder "Käsespatzen".

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 32%
Lab: tierisches 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: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

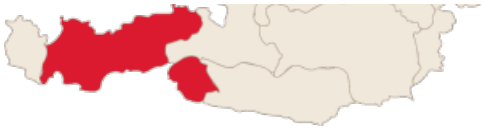
Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 35kg
Durchmesser: 62cm



Otto Biedermann Bergkäseerzeugung, Käse- und Milchproduktehandel GmbH & Co KG

Produktionsstandort



Seestraße 1

6673 Grän

Tirol