

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

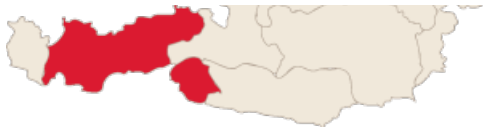
Gesamtgewicht: 35kg

Durchmesser: 62cm



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

Produktionsstandort



Seestraße 1

6673 Grän

Tirol