

BIO Berg B. Felsenkeller Siebenzeitenkas

Weicher, feiner Schnittkäse aus frischer, thermisierter BIO-Heumilch, mit BIO-Siebenzeitenkrautsamen verfeinert und aufgewertet, im Tiroler Felsenkeller gereift, zarte Konsistenz, eine köstliche Abwechslung.

Produktionsbetrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Vertrieb: Berg Bauer Lebensmittel GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Weicher, feiner Schnittkäse aus frischer, thermisierter BIO-Heumilch, mit BIO-Siebenzeitenkrautsamen verfeinert und aufgewertet, im Tiroler Felsenkeller gereift, zarte Konsistenz, eine köstliche Abwechslung.

Verwendungsmöglichkeiten

Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue, Toasts.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei

Käse



F.i.T.: 55%

Fett absolut: 35%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: aus thermisierter Heumilch hergestellt

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

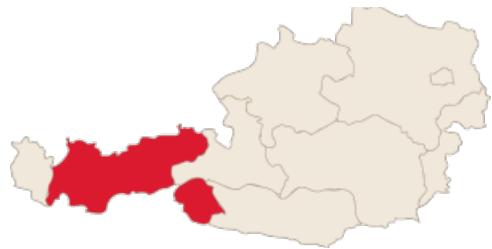
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

