

BIO Berg Bauer Felsenkeller Milchrahmkäse

Weicher, vollmundiger, rahmiger Schnittkäse aus frischer, thermisierter Heumilch, im Tiroler Felsenkeller gereift, sehr geschmeidig, von weicher Konsistenz, ein Käse für alle Gelegenheiten.

Produktionsbetrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.
Vertrieb: Berg Bauer Lebensmittel GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) würzig-kräftig



Geschichte

Weicher, vollmundiger, rahmiger Schnittkäse aus frischer, thermisierter Heumilch, im Tiroler Felsenkeller gereift, sehr geschmeidig, von weicher Konsistenz, ein Käse für alle Gelegenheiten.

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: 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: im Felsenkeller gereift



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Produktionsstandort

Durchholzen 22



6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

