BIO Berg Bauer Felsenkeller Milchrahmkas

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

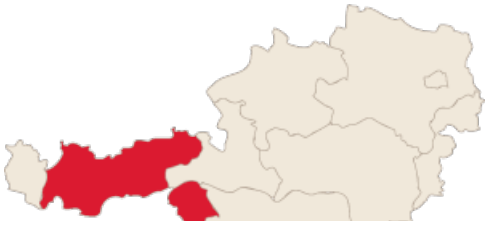
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: im Felsenkeller gereift

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 25cm



Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Produktionsstandort

Durchholzen 22



6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel