

BIO Berg Bauer Felsenkeller Pfefferkas

Cremiger, zarter Schnittkäse aus frischer, thermisierter BIO-Heumilch, mit grünen BIO-Pfefferkörnern verfeinert und aufgewertet, im Tiroler Felsenkeller gereift, sehr geschmeidige, buttrige Konsistenz, ein Käse für Feinschmecker.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Cremiger, zarter Schnittkäse aus frischer, thermisierter BIO-Heumilch, mit grünen BIO-Pfefferkörnern verfeinert und aufgewertet, im Tiroler Felsenkeller gereift, sehr geschmeidige, buttrige Konsistenz, ein Käse für Feinschmecker.

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 vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

