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-kräftig**



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



Käserei Plangger Ges.m.b.H.



Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel