

## 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

