Bio Plangger Bergkäse

Tratitiongebiet von Silofreier Milch im Kaisergebiet

Produktionsbetrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.
Vertrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Tratitiongebiet von Silofreier Milch im Kaisergebiet

Verwendungsmöglichkeiten

Vielseitig, Brotzeit, zum Überbacken oder als Aufschnitt für die Käseplatte.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 35%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Natursalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 30kg
Durchmesser: 60cm



Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel