

## Bio Planger Bergkäse

Traditiongebiet von Silofreier Milch im Kaisergebiet

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig



#### Geschichte

Traditiongebiet 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 vermarktet**

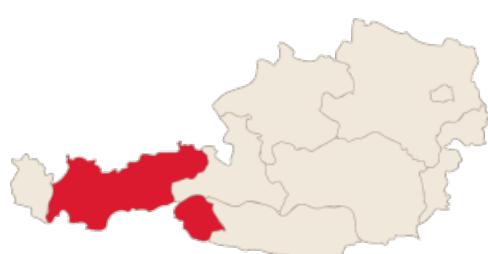
**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 60cm



### Käserei Planger Ges.m.b.H.

#### Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

