

## Bregenzerwälder Bergkäse

Dieser Käse wird seit Bestehen der Sennerei 1947 nach dem gleichen Verfahren hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Sennerei Hof-Meßmerreuthe registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Hof-Meßmerreuthe registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Dieser Käse wird seit Bestehen der Sennerei 1947 nach dem gleichen Verfahren hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

### Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl in Gold 2013 Käseprämierung  
Schwarzenberg Gold Internationale Käsiade  
Hopfgarten Gold

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (4a)

Einfache Reifung

**Reifedauer:** 1 Jahr

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** in verschiedenen Reifestufen erhältlich, von 1 Jahr Reifung bis hin zu 2,5 Jahre Reifung



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 12cm

**Gesamtgewicht:** 25kg


**Durchmesser:** 50cm



**Sennerei Hof-Meßmerreuthe registrierte  
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

**Produktionsstandort**

Hof 568



6863 Egg, Vorarlberg

Vorarlberg