F. M. Felder Bergkäse

Franz Michael Felder war einer der Hauptbegründer des Sennereiwesens. Aufgrund dieser wertvollen Arbeit wurde ihm dieser Käse gewidmet.

Produktionsbetrieb: Bergkäserei Schoppernau eGen
Vertrieb: Bergkäserei Schoppernau eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **mild-fein**

Geschichte

Franz Michael Felder war einer der Hauptbegründer des Sennereiwesens. Aufgrund dieser wertvollen Arbeit wurde ihm dieser Käse gewidmet.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl Sieger 2014 Kasermandl in 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: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 10 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 27kg
Durchmesser: 53cm



Bergkäserei Schoppernau eGen

Produktionsstandort

Unterdorf 248
6886 Schoppernau
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



