

Hilkater Bergkäse

Die Herstellung des Bergkäses ist kein Zufall, sondern alte Tradition. Seit mehreren Generationen wird von der Familie Meusburger der echte Bregenzerwälder Bergkäse aus bester Rohmilch handgeschöpft und mit Magenlab-Kultur erzeugt.

Produktionsbetrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie
Vertrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Die Herstellung des Bergkäses ist kein Zufall, sondern alte Tradition. Seit mehreren Generationen wird von der Familie Meusburger der echte Bregenzerwälder Bergkäse aus bester Rohmilch handgeschöpft und mit Magenlab-Kultur erzeugt.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal für Käsespätzle, Käsesuppe und vielen anderen Käsegerichten oder auch einfach zur zünftigen Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 38%

Fett absolut: 23%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 8 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 20kg



Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Produktionsstandort



Hilkat 142

6874 Bizau

Vorarlberg