Ländle Bergkäse Kubus

Der Ländle Bergkäse wird aus Heumilch hergestellt und ist ein Käse mit Tradition. Während seiner 3-monatigen Reifezeit im Naturkeller erhält er seine ausgeprägte bräunliche Naturrinde

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Ländle Bergkäse wird aus Heumilch hergestellt und ist ein Käse mit Tradition. Während seiner 3-monatigen Reifezeit im Naturkeller erhält er seine ausgeprägte bräunliche Naturrinde

Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Käseplatte, ideal zum Schneiden von Käsewürfeln und Käsescheiben

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 4°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 90cm
Gesamtgewicht: 0.6kg



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62
6800 Feldkirch
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



