

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 eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

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 eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

