

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 Käswürfeln 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

