Ländle Bioberger

Der Ländle Bioberger ist ein Hartkäse mit 50% Fett i.Tr. und wird aus bester frischer BIO Alpenmilch hergestellt.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Ländle Bioberger ist ein Hartkäse mit 50% Fett i.Tr. und wird aus bester frischer BIO Alpenmilch hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

Passt zu jeder Käseplatte, für den feinen Genuss.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 35%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: aus Biomilch

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 8kg
Durchmesser: 32cm



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort

Nofler Straße 62
6800 Feldkirch
Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



