

Ländle Bioberger

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

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

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 eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

