

Maruler Bio Bergkäse

Dieser Käse wird seit Bestehen der Käserei 1929 auf traditionelle Art und Weise hergestellt.

Produktionsbetrieb: Maruler Bio-Sennerei registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Maruler Bio-Sennerei registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig

Geschichte

Dieser Käse wird seit Bestehen der Käserei 1929 auf traditionelle Art und Weise hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Käseprämierung Schwarzenberg Gold 2013
Käseprämierung Schwarzenberg 2 mal Silber 2012

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 8 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: wird mit 4 Monaten angeschnitten und kann auch noch mit 15 Monaten Reifedauer gekauft werden



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 62cm



Maruler Bio-Sennerei registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Marul 56

6741 Raggal

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

