

## 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 vermarktet

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**

