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