

## Mattigtaler BIO - Bergkäse

wird traditionell hergestellt

Produktionsbetrieb: Mangelberger Josef  
Vertrieb: Mangelberger Josef

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### Geschichte

wird traditionell hergestellt

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

#### Käse



**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Ursalz

#### Reifung/Form der Verarbeitung



**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 9 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C

#### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 10kg

**Durchmesser:** 36cm



### Mangelberger Josef

#### Produktionsstandort

Kraiham 9

5201 Seekirchen/Wallersee

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

