

Perchauer Bergkäse

In den 1990er Jahren wurde begonnen, zusätzlich zur Landwirtschaft Käse herzustellen und es konnte von der Nebenerwerbslandwirtschaft auf die Vollerwerbslandwirtschaft umgestiegen werden.

Produktionsbetrieb: Hofkäserei Familie Lassacher

Vertrieb: Hofkäserei Familie Lassacher

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

In den 1990er Jahren wurde begonnen, zusätzlich zur Landwirtschaft Käse herzustellen und es konnte von der Nebenerwerbslandwirtschaft auf die Vollerwerbslandwirtschaft umgestiegen werden.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Ursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 20kg

Durchmesser: 55cm



Hofkäserei Familie Lassacher

Produktionsstandort

Perchau 48

8220 Perchau am Sattel

