

SalzburgMilch Bio Premium Original Bergkäse

Diese Hartkäsespezialität besticht durch ihren würzig Geschmack. Für den Besser Bio Bergkäse werden nur natürliche Bio Rohstoffe ausgewählt und traditionel im Kupferkessel gekäst, auf Fichtenbrettern für mind. 3 Monate gereift und mit Rotkulturen behandelt.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2016, 2019



Geschichte

Diese Hartkäsespezialität besticht durch ihren würzig Geschmack. Für den Besser Bio Bergkäse werden nur natürliche Bio Rohstoffe ausgewählt und traditionel im Kupferkessel gekäst, auf Fichtenbrettern für mind. 3 Monate gereift und mit Rotkulturen behandelt.

Verwendungsmöglichkeiten

Für Biokäseplatten, zur Jause auf ein gutes, frisches Schwarzbrot oder zum geschmacklichen Verfeinern vieler Gerichte.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse



F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung



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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 21°C

Größe/Gewicht



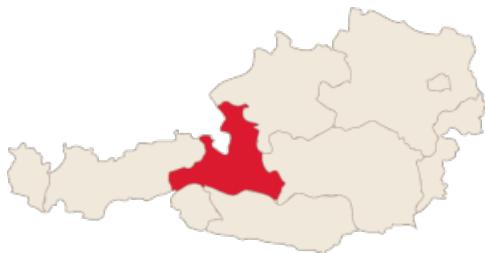
Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 110cm

Gesamtgewicht: 2.6kg



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

