

## 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-kraftig

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 vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 110cm

**Gesamtgewicht:** 2.6kg



## SalzburgMilch GmbH

### Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

