SalzburgMilch Bio Premium Salzburger 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

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