## SalzburgMilch Premium Salzburger Bergkäse

Der Original Bergkäse wird aus Heumilch und ohne Zusatzstoffe hergestellt und sorgfältig in der Naturrinde auf Fichtenholzbrettern für mindestens 3 Monate zur vollen Reifung gebracht. Gerade die Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar gschmackigen, würzigen Charakter.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

### Käse-Taufschein

**Hartkäse (HK)** **würzig-kräftig**

**AMA-Käsekaiser**

**Nominiert im Jahr:** 2019, 2021, 2022, 2023




**Geschichte**

Der Original Bergkäse wird aus Heumilch und ohne Zusatzstoffe hergestellt und sorgfältig in der Naturrinde auf Fichtenholzbrettern für mindestens 3 Monate zur vollen Reifung gebracht. Gerade die Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar

### Allgemeine Informationen

#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch
**Milch Zusatzinfo:** 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:** 20°C

#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 110cm
**Gesamtgewicht:** 2.6kg

gschmackigen, würzigen Charakter.

**Verwendungsmöglichkeiten**

für Fondue, fürs Käsebuffet oder zur Brettljaus'n



**SalzburgMilch GmbH**

**Produktionsstandort**

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel