

Sibratsgfäller Bergkäse 6 Monate

Sibratsgfäller Bergkäse wird schon über 40 Jahre erzeugt

Produktionsbetrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Sibratsgfäller Bergkäse wird schon über 40 Jahre erzeugt

Verwendungsmöglichkeiten

zum normalen Verzehr für Käse- oder Käse-Wurstsalat sowie in feinen Scheiben geschnitten für Tost geeignet feiner Geschmack 1 Stunde vor Verköstigung auf Zimmertemperatur lagern, damit sich das Aroma entwickeln kann.

Sonstige Auszeichnungen

2019 Wieselburg - Silber 2018 Wieselburg - Gold
2017 Wieselburg - Gold 2016 Alptag
Schwarzenberg - Bronze 2015 Alptag
Schwarzenberg - Silber 2014 Wieselburg - Silber
2013 Wieselburg - Silber 2013 Alptag
Schwarzenberg - Gold 2012 Wieselburg - Gold
2010 Wieselburger Messe - Gold

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 13cm

Gesamtgewicht: 32kg

Durchmesser: 62cm



**Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft
mit beschränkter Haftung**



Produktionsstandort

Dorf 132

6952 Sibratsgfall

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

