

Tiroler Bergkäse g.U.

Tiroler Bergkäse gU genießt seitens der EU den Ursprungsschutz. Das heißt, dass das Produkt traditionell in der Region hergestellt wird (meist seit vielen Jahrhunderten), Herstellung und Verarbeitung muss nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Tiroler Bergkäse gU genießt seitens der EU den Ursprungsschutz. Das heißt, dass das Produkt traditionell in der Region hergestellt wird (meist seit vielen Jahrhunderten), Herstellung und Verarbeitung muss nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Verwendungsmöglichkeiten

pur, Fondue oder Raclette

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 32%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

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

Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 32cm



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

