Vorarlberger Bergkäse

Dieser Käse hat seit Ewigkeiten Tradition in Vorarlberg und wird heute noch nach dem gleichen Grundmuster und aus Rohmilch hergestellt.

Produktionsbetrieb: Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Dieser Käse hat seit Ewigkeiten Tradition in Vorarlberg und wird heute noch nach dem gleichen Grundmuster und aus Rohmilch hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2014

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
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: 18°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm
Gesamtgewicht: 32kg
Durchmesser: 60cm



Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Hof 28

6951 Lingenau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel