

Vorarlberger Bergkäse g.U., 6 Monate

Der Vorarlberger Bergkäse trägt das Gütesiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung. Er wird aus feinsten Vorarlberger Heumilch g.t.S. hergestellt. Die Käseleibe werden sechs Monate lang im Käsekeller gepflegt bis sie den typisch würzigen Geschmack aufweisen.

Produktionsbetrieb: Emmi Österreich GmbH
Vertrieb: Emmi Österreich GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Vorarlberger Bergkäse trägt das Gütesiegel der geschützten Ursprungsbezeichnung. Er wird aus feinsten Vorarlberger Heumilch g.t.S. hergestellt. Die Käseleibe werden sechs Monate lang im Käsekeller gepflegt bis sie den typisch würzigen Geschmack aufweisen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 48%

Fett absolut: 31%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz ohne Zusätze



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: 10cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 60cm



Emmi Österreich GmbH

Produktionsstandort

Illweg 8

6714 Nüziders

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

