Vorarlberger Bergkäse g.U., 6 Monate

Der Vorarlberger Bergkäse trägt das Gütesigel der geschützten Ursprungsbezeichnung. Er wird aus feinster Vorarlberger Heumilch g.t.S. hergestellt. Die Käselaibe 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 Gütesigel der geschützten Ursprungsbezeichnung. Er wird aus feinster Vorarlberger Heumilch g.t.S. hergestellt. Die Käselaibe 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