

# Vorarlberger Bergkäse Reserva

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH  
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

## Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2018



## Geschichte

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

## Verwendungsmöglichkeiten

für's Käsebuffet, zur Brettljause, ein hervorragender Tafel- und Dessertkäse

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** Heumilch



### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 35%  
**Lab:** tierisches Lab  
**Laktose:** nicht enthalten  
**Salz:** unjodiertes Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*  
\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen  
**Reifedauer:** 12 Monate  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C  
**Zusatzinfo Käsetyp:** Lang gereifter Hartkäse



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 9cm  
**Gesamtgewicht:** 8kg  
**Durchmesser:** 34cm



## Vorarlberg Milch GmbH

### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

