

## Vorarlberger Bergkäse Stg

Der Ländle Bergkäse wird aus Heumilch hergestellt und ist ein Käse mit Tradition.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen

Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Der Ländle Bergkäse wird aus Heumilch hergestellt und ist ein Käse mit Tradition.

### Verwendungsmöglichkeiten

Brettljause, Käsebuffet

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 28%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** unjodiertes Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 4 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 2kg



### Vorarlberg Milch eGen

#### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

