

Vorarlberger Bergkäse

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen

Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

Verwendungsmöglichkeiten

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

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



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: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 8kg

Durchmesser: 34cm



Vorarlberg Milch eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

