Wälder Edelziege Bergkäse

Bergkäse hat eine lange Tradition im Bregenzerwald. Um trotzdem etwas besonderes herzustellen, wurde dieser Ziegenbergkäse aus reiner Ziegenrohmilch entwickelt.

Produktionsbetrieb: Metzler Käse-Molke GmbH
Vertrieb: Metzler Käse-Molke GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**

Geschichte

Bergkäse hat eine lange Tradition im Bregenzerwald. Um trotzdem etwas besonderes herzustellen, wurde dieser Ziegenbergkäse aus reiner Ziegenrohmilch entwickelt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 30kg
Durchmesser: 60cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort

Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg