Woerle Gourmet Bergkäse aus Heumilch auf Tannenholz gereift

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) | würzig-kräftig

Verwendungsmöglichkeiten

Durch sein intensives Aroma eignet sich Bergkäse pur ideal auf der Käseplatte oder als Brotbelag. In der warmen Küche ist Bergkäse sehr beliebt zum Würzen und Verfeinern. Druch seine typsiche Geschmacksnuancen verleiht er den Gerichten eine herzhaft würzige Note, wie z.B. Kaspressknödl, herzhaftes Gebäck, Käsesoufflé, Quiche uvw. Rezeptbeispiel: Süsskartoffel-Käse-Waffel-Burger

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 35%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: nicht iodisiertes

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 12 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C
Zusatzinfo Käsetyp: Bergkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26
5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel