

## Woerle Premium Bergkäse aus Heumilch

Die wertvolle Heumilch sowie das traditionell natürliche Herstellungsverfahren und spezielle Wissen des Käsemeisters um Reifung und Pflege verleihen Voerdes "Premium Bergkäse" seinen hervorragenden, charakteristischen Geschmack. Natürlich laktosefrei.

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig



### Geschichte

Die wertvolle Heumilch sowie das traditionell natürliche Herstellungsverfahren und spezielle Wissen des Käsemeisters um Reifung und Pflege verleihen Voerdes "Premium Bergkäse" seinen hervorragenden, charakteristischen Geschmack. Natürlich laktosefrei.

### Verwendungsmöglichkeiten

Das Produkt ist essfertig - es kann also sowohl als Brotbelag verzehrt oder zum Kochen verwendet werden.

### 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:** Speisesalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 0.26kg



### Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

#### Produktionsstandort

Enzing 26

5302 Henndorf/Wallersee

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

