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 Bürogebäude
5302 Henndorf/Wallersee

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel







