Alpenfest Bergkäse

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) würzig-kräftig

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

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

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: 6 Monate gereifter Bergkäse oberflächengereift Teig: überwiegend blind, runde erbsengroße Lochung, matt bis glänzend, gleichmäßig verteilt, schnittfest bis geschmeidig elfenbeinfarbig bis hellgelb



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude
5302 Henndorf/Wallersee
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel


GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT