

Alpenkäse Bergkäse 10 Monate

Vorarlberger Bergkäse g.U. wird auf traditionelle Art aus Rohmilch im Bregenzerwald hergestellt.

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2019

Geschichte

Vorarlberger Bergkäse g.U. wird auf traditionelle Art aus Rohmilch im Bregenzerwald hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, auf das Käsebuffet, aber auch zum kräftigen Frühstück

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch- und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 29kg

Durchmesser: 60cm



Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Produktionsstandort

Ach 586

6870 Bezau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

