

Bergkäse

Dieser Käse wird seit 2000 am Betrieb der Familie Gschwandtner produziert.

Produktionsbetrieb: Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn

Vertrieb: Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird seit 2000 am Betrieb der Familie Gschwandtner produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 13kg



Gschwandtner Anton, Zur Sonnleitn

Produktionsstandort

Schratten 5

5441 Schratten

Salzburg

