

Bergkäse

bei Milchüberschuss wird dieser Bergkäse hergestellt und wurde auch aus diesem Grund ins Sortiment aufgenommen

Produktionsbetrieb: Sams Johanna und Johann
Vertrieb: Sams Johanna und Johann

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

Geschichte

bei Milchüberschuss wird dieser Bergkäse hergestellt und wurde auch aus diesem Grund ins Sortiment aufgenommen

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

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: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 12kg

Durchmesser: 50cm



Sams Johanna und Johann

Produktionsstandort

Wienerstraße 28

5202 Neumarkt am Wallersee

