

Bergkäse

Dieser Käse wird seit 1995 am Betrieb Höflmaier hergestellt.

Produktionsbetrieb: Höflmaier & Co. KG

Vertrieb: Höflmaier & Co. KG

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse wird seit 1995 am Betrieb Höflmaier hergestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

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: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



Höflmaier & Co. KG

Produktionsstandort

Kerschham 8

5221 Lochen/See

