

Bergkäse

Tiroler Bergkäse ist eine traditionelle Spezialität und wird im Zillertal seit Ewigkeiten hergestellt.

Produktionsbetrieb: Familie Aigner

Vertrieb: Familie Aigner

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Tiroler Bergkäse ist eine traditionelle Spezialität und wird im Zillertal seit Ewigkeiten 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: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Durchmesser: 50cm



Familie Aigner

Produktionsstandort

Panoramastraße 40

6265 Hart im Zillertal

Tirol

