

## 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-kraftig



### 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

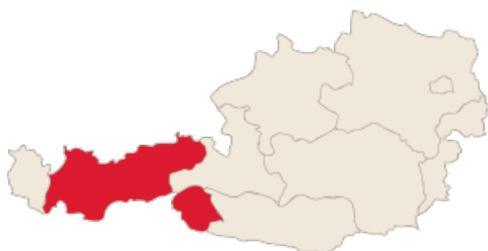
**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 12cm

**Durchmesser:** 50cm



### Familie Aigner

#### Produktionsstandort

Panoramastraße 40

6265 Hart im Zillertal

Tirol

