

## Bergkäse mild

Bergkäse ist schon seit Ewigkeiten Tradition und wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau produziert.

Produktionsbetrieb: Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

mild-fein

### Geschichte

Bergkäse ist schon seit Ewigkeiten Tradition und wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau produziert.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** 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:** Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 11cm

**Gesamtgewicht:** 27kg

**Durchmesser:** 52cm



**Bergkäserei Schoppernau registrierte  
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

#### Produktionsstandort

Unterdorf 248

6886 Schoppernau

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

