

BIO Berg B. Felsenkeller Siebenzeitenkas

Weicher, feiner Schnittkäse aus frischer, thermisierter BIO-Heumilch, mit BIO-Siebenzeitenkrautsamen verfeinert und aufgewertet, im Tiroler Felsenkeller gereift, zarte Konsistenz, eine köstliche Abwechslung.

Produktionsbetrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Vertrieb: Berg Bauer Lebensmittel GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Weicher, feiner Schnittkäse aus frischer, thermisierter BIO-Heumilch, mit BIO-Siebenzeitenkrautsamen verfeinert und aufgewertet, im Tiroler Felsenkeller gereift, zarte Konsistenz, eine köstliche Abwechslung.

Verwendungsmöglichkeiten

Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Käsesalat, Fondue, Toasts.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 35%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: aus thermisierter Heumilch hergestellt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm

Kaserei Plangger Ges.m.b.H.

Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Tirol



Auszeichnungen und Qualitätssiegel

