

Bio-Bergkäse

Bergkäse wird seit 1995 am Betrieb und auf der Alpe der Familie Gasser produziert. Da man mehr Milch zur Verfügung hatte und über das ganze Jahr Käse verkaufen wollte, wurde mit der Käseproduktion auch am Hof begonnen.

Produktionsbetrieb: Gasser Harald
Vertrieb: Gasser Harald

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

Geschichte

Bergkäse wird seit 1995 am Betrieb und auf der Alpe der Familie Gasser produziert. Da man mehr Milch zur Verfügung hatte und über das ganze Jahr Käse verkaufen wollte, wurde mit der Käseproduktion auch am Hof begonnen.

Sonstige Auszeichnungen

Ein Mal Goldmedaille bei der Käseolympiade in Galtür

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 7 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: wird bis zu einem Jahr gereift



Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit:** Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



Gasser Harald

Produktionsstandort



6888 Schröcken

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

