

## 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**

