

Bio Plangger Bergkäse

Traditionengebiet von Silofreier Milch im Kaisergebiet

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

Vertrieb: Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Traditionengebiet von Silofreier Milch im Kaisergebiet

Verwendungsmöglichkeiten

Vielseitig, Brotzeit, zum Überbacken oder als Aufschnitt für die Käseplatte.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 35%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Natursalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 60cm



Käserei Plangger Ges.m.b.H.

Produktionsstandort

Durchholzen 22

6344 Walchsee

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

