

Bregenzerwälder Bergkäse

Dieser Käse wird seit Bestehen der Sennerei 1947 nach dem gleichen Verfahren hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Sennerei Hof-Meßmerreuthe registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei Hof-Meßmerreuthe registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Käse wird seit Bestehen der Sennerei 1947 nach dem gleichen Verfahren hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl in Gold 2013 Käseprämierung
Schwarzenberg Gold Internationale Käsiade
Hopfgarten Gold

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: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 1 Jahr

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: in verschiedenen Reifestufen erhältlich, von 1 Jahr Reifung bis hin zu 2,5 Jahre Reifung



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 25kg

Durchmesser: 50cm



**Sennerei Hof-Meßmerreuthe registrierte
Genossenschaft mit beschränkter Haftung**

Produktionsstandort

Hof 568



6863 Egg, Vorarlberg

Vorarlberg