

F. M. Felder Bergkäse

Franz Michael Felder war einer der Hauptbegründer des Sennereiwesens. Aufgrund dieser wertvollen Arbeit wurde ihm dieser Käse gewidmet.

Produktionsbetrieb: Bergkäserei Schoppernau eGen
Vertrieb: Bergkäserei Schoppernau eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

mild-fein

Geschichte

Franz Michael Felder war einer der Hauptbegründer des Sennereiwesens. Aufgrund dieser wertvollen Arbeit wurde ihm dieser Käse gewidmet.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermannl Sieger 2014 Kasermannl in 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: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 10 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 27kg

Durchmesser: 53cm



Bergkäserei Schoppernau eGen

Produktionsstandort

Unterdorf 248

6886 Schoppernau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

