

## Hilkater Bergkäse

Die Herstellung des Bergkäses ist kein Zufall, sondern alte Tradition. Seit mehreren Generationen wird von der Familie Meusburger der echte Bregenzerwälder Bergkäse aus bester Rohmilch handgeschöpft und mit Magenlab-Kultur erzeugt.

Produktionsbetrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie  
Vertrieb: Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



### Geschichte

Die Herstellung des Bergkäses ist kein Zufall, sondern alte Tradition. Seit mehreren Generationen wird von der Familie Meusburger der echte Bregenzerwälder Bergkäse aus bester Rohmilch handgeschöpft und mit Magenlab-Kultur erzeugt.

### Verwendungsmöglichkeiten

ideal für Käsespätzle, Käsesuppe und vielen anderen Käsegerichten oder auch einfach zur zünftigen Jause

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 38%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (4a)

Einfache Reifung

**Reifedauer:** 8 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 20kg

Hilkater, Meusburger Jakob und Annemarie

Produktionsstandort





Hilkat 142

6874 Bizau

Vorarlberg