

SalzburgMilch Premium Original Bergkäse

Der Original Bergkäse wird aus Heumilch und ohne Zusatzstoffe hergestellt und sorgfältig in der Naturrinde auf Fichtenholzbrettern für mindestens 3 Monate zur vollen Reifung gebracht. Gerade die Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar geschmackigen, würzigen Charakter.

Produktionsbetrieb: SalzburgMilch GmbH
Vertrieb: SalzburgMilch GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2019, 2021, 2022, 2023



Geschichte

Der Original Bergkäse wird aus Heumilch und ohne Zusatzstoffe hergestellt und sorgfältig in der Naturrinde auf Fichtenholzbrettern für mindestens 3 Monate zur vollen Reifung gebracht. Gerade die Heumilch verleiht diesem Käse seinen wunderbar geschmackigen, würzigen Charakter.

Verwendungsmöglichkeiten

für Fondue, fürs Käsebuffet oder zur Brettlaus'n

Sonstige Auszeichnungen

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



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: Stange

Abmessungen

Höhe: 110cm

Gesamtgewicht: 2.6kg

2015 und 2018 World Cheese Award in Bronze



SalzburgMilch GmbH

Produktionsstandort

Ehring 20

5112 Lamprechtshausen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

