

Schärdinger Bio Bergfex

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2020
Nominiert im Jahr: 2018



Verwendungsmöglichkeiten

Käseplatte

Sonstige Auszeichnungen

Käse Kaiser 2021 (Bio Käse)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch



Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 32%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch
Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Bergkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

