Sibratsgfäller Bergkäse 6 Monate

Sibratsgfäller Bergkäse wird schon über 40 Jahre erzeugt

Produktionsbetrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Sibratsgfäller Bergkäse wird schon über 40 Jahre erzeugt

Verwendungsmöglichkeiten

zum normalen Verzehr für Käse- oder Käse-Wurstsalat sowie in feinen Scheiben geschnitten für Tost geeignet feiner Geschmack 1 Stunde vor Verköstigung auf Zimmertempertatur lagern, damit sich das Aroma entwickeln kann.

Sonstige Auszeichnungen

2019 Wieselburg - Silber 2018 Wieselburg - Gold
2017 Wieselburg - Gold 2016 Alptag Schwarzenberg - Bronze 2015 Alptag Schwarzenberg - Silber 2014 Wieselburg - Silber 2013 Wieselburg - Silber 2013 Alptag Schwarzenberg - Gold 2012 Wieselburg - Gold 2010 Wieselburger Messe - Gold

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 30%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 13cm
Gesamtgewicht: 32kg
Durchmesser: 62cm

Sennerei Sibratsgfäll registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Dorf 132

6952 Sibratsgfäll

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel