

## Tiroler Bergkäse g.U.

Tiroler Bergkäse gU genießt seitens der EU den Ursprungsschutz. Das heißt, dass das Produkt traditionell in der Region hergestellt wird (meist seit vielen Jahrhunderten), Herstellung und Verarbeitung muss nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



### Geschichte

Tiroler Bergkäse gU genießt seitens der EU den Ursprungsschutz. Das heißt, dass das Produkt traditionell in der Region hergestellt wird (meist seit vielen Jahrhunderten), Herstellung und Verarbeitung muss nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

### Verwendungsmöglichkeiten

pur, Fondue oder Raclette

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 32%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**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

**Zusatzinfo Käsetyp:** würzig-kräftig



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 32cm



**Tirol Milch Wörgl GmbH**

**Produktionsstandort**

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

