Vollrahm Bio-Bergkäse

Seit 1995 wird der Vollfette Bergkäse am Hof und auf der Alpe der Familie Gasser produziert. Damit wird den Konsumenten ein zusätzliches Produkt zum traditionellen Bergkäse geboten.

Produktionsbetrieb: Gasser Harald
Vertrieb: Gasser Harald

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**

Geschichte

Seit 1995 wird der Vollfette Bergkäse am Hof und auf der Alpe der Familie Gasser produziert. Damit wird den Konsumenten ein zusätzliches Produkt zum traditionellen Bergkäse geboten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 35%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a) Einfache Reifung
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C
Zusatzinfo Käsetyp: wird bis zu einem Jahr gereift

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg

Gasser Harald

Produktionsstandort

6888 Schröcken

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel