

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

