

Vorarlberger Bergkäse

Dieser Käse hat seit Ewigkeiten Tradition in Vorarlberg und wird heute noch nach dem gleichen Grundmuster und aus Rohmilch hergestellt.

Produktionsbetrieb: Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Vertrieb: Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse hat seit Ewigkeiten Tradition in Vorarlberg und wird heute noch nach dem gleichen Grundmuster und aus Rohmilch hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

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: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 32kg

Durchmesser: 60cm



Sennerei LINGENAU registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Hof 28

6951 Lingenau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

