

Vorarlberger Bergkäse

Vorarlberger Bergkäse hat im Land Vorarlberg schon eine sehr lange Tradition und wird in der Hofkäserei Engel nach dem gleichen Grundmuster wie vor hunderten Jahren hergestellt.

Produktionsbetrieb: Faisst Melanie u Markus
Vertrieb: Faisst Melanie u Markus

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Vorarlberger Bergkäse hat im Land Vorarlberg schon eine sehr lange Tradition und wird in der Hofkäserei Engel nach dem gleichen Grundmuster wie vor hunderten Jahren hergestellt.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermädl in Gold 2013 Kasermädl in Silber 2013

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

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Reifestufen 3 Monate, 6 Monate und 9 Monate gereift



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 12cm

Gesamtgewicht: 32kg

Durchmesser: 60cm



Faisst Melanie u Markus

Produktionsstandort



Dorf 12

6942 Krumbach

Vorarlberg