

Vorarlberger Bergkäse

Schon seit vielen Jahrhunderten wird auf Oberlose Käse produziert. Früher wurde die Alpe als Vorsäss genutzt. Seit dem Kauf der Alm durch die Textilfabrik Hämmerle herrscht Alpbetrieb.

Produktionsbetrieb: Agrargemeinschaft Hämmerle Otto Erben

Vertrieb: Agrargemeinschaft Hämmerle Otto Erben

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Schon seit vielen Jahrhunderten wird auf Oberlose Käse produziert. Früher wurde die Alpe als Vorsäss genutzt. Seit dem Kauf der Alm durch die Textilfabrik Hämmerle herrscht Alpbetrieb.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



Agrargemeinschaft Hämmerle Otto Erben

Produktionsstandort

6850 Schwarzenberg

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

