

# Vorarlberger Bergkäse Dorfsennerei Schlins 6 Mo. gereift

Naturprodukt aus der Genussregion Heumilchkäse Jagdberg

Produktionsbetrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

Vertrieb: DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

## Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



## Geschichte

Naturprodukt aus der Genussregion Heumilchkäse Jagdberg

## Verwendungsmöglichkeiten

Kulinarischer Käsehochgenuss

## Sonstige Auszeichnungen

Siehe [www.dorfsennerei.at](http://www.dorfsennerei.at)

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei



### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 36%

**Lab:** tierisches Lab

**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:** 20°C



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 30kg

**Durchmesser:** 60cm



## DORFSENNEREI Schlins-Röns und Umgebung eGen

### Produktionsstandort

Sennereistraße 10

6824 Schlins

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

