Vorarlberger Bergkäse Reserva

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2018

Geschichte

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

Verwendungsmöglichkeiten

für´s Käsebuffet, zur Brettljause, ein hervorragender Tafel- und Dessertkäse

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 35%
Lab: tierisches Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 12 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Lang gereifter Hartkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm
Gesamtgewicht: 8kg
Durchmesser: 34cm

Vorarlberg Milch eGen

Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel