

Vorarlberger Bergkäse

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Der Vorarlberger Bergkäse ist ursprungsgeschützt in der EU.

Verwendungsmöglichkeiten

für's Käsebuffet, zur Brettljause, ein hervorragender Tafel- und Dessertkäse, usw.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



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

