

Wälder Edelziege Bergkäse

Bergkäse hat eine lange Tradition im Bregenzerwald. Um trotzdem etwas besonderes herzustellen, wurde dieser Ziegenbergkäse aus reiner Ziegenrohmlach entwickelt.

Produktionsbetrieb: Metzler Käse-Molke GmbH

Vertrieb: Metzler Käse-Molke GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig

Geschichte

Bergkäse hat eine lange Tradition im Bregenzerwald. Um trotzdem etwas besonderes herzustellen, wurde dieser Ziegenbergkäse aus reiner Ziegenrohmlach entwickelt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

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: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 30kg

Durchmesser: 60cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort

Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg

