Woerle Bio Bergkäse

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 35%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Bio Bergkäse aus Rohmilch Heumilch

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude
5302 Henndorf/Wallersee
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel




GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT