

Woerle Gourmet Bergkäse aus Heumilch auf Tannenholz gereift

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Durch sein intensives Aroma eignet sich Bergkäse pur ideal auf der Käseplatte oder als Brotbelag. In der warmen Küche ist Bergkäse sehr beliebt zum Würzen und Verfeinern. Durch seine typische Geschmacksnuancen verleiht er den Gerichten eine herzhaft würzige Note, wie z.B. Kaspressknödl, herzhaftes Gebäck, Käsesoufflé, Quiche usw. Rezeptbeispiel: Süsskartoffel-Käse-Waffel-Burger

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 35%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: nicht iodisiertes



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bergkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

