

Woerle Premium Bergkäse aus Heumilch

Die wertvolle Heumilch sowie das traditionell natürliche Herstellungsverfahren und spezielle Wissen des Käsemeisters um Reifung und Pflege verleihen Voerdes "Premium Bergkäse" seinen hervorragenden, charakteristischen Geschmack. Natürlich laktosefrei.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



Geschichte

Die wertvolle Heumilch sowie das traditionell natürliche Herstellungsverfahren und spezielle Wissen des Käsemeisters um Reifung und Pflege verleihen Voerdes "Premium Bergkäse" seinen hervorragenden, charakteristischen Geschmack. Natürlich laktosefrei.

Verwendungsmöglichkeiten

Das Produkt ist essfertig - es kann also sowohl als Brotbelag verzehrt oder zum Kochen verwendet werden.

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: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.26kg



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

