

## Alpenkäse Bergkäse 10 Monate

Vorarlberger Bergkäse g.U. wird auf traditionelle Art aus Rohmilch im Bregenzerwald hergestellt.

Produktionsbetrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Vertrieb: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2019

### Geschichte

Vorarlberger Bergkäse g.U. wird auf traditionelle Art aus Rohmilch im Bregenzerwald hergestellt.

### Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, auf das Käsebuffet, aber auch zum kräftigen Frühstück

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch- und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 10 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 18°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 29kg

**Durchmesser:** 60cm



### Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

#### Produktionsstandort

Ach 586

6870 Bezau

Vorarlberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

