Bergkäse mild

Bergkäse ist schon seit Ewigkeiten Tradition und wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau produziert.

Produktionsbetrieb: Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
Vertrieb: Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **mild-fein**

Geschichte

Bergkäse ist schon seit Ewigkeiten Tradition und wird seit Bestehen der Bergkäserei Schoppernau produziert.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
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: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm
Gesamtgewicht: 27kg
Durchmesser: 52cm

Bergkäserei Schoppernau registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung

Produktionsstandort

Unterdorf 248

6886 Schoppernau

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel