



Martin Hager

Qualität aus heimischer Landwirtschaft

A-6850 Dornbirn, Adelsgehr 1 / Vorarlberg

Tel. +43-664-14 99 388

www.kaesewelt.net - info@kaesewelt.net

VORARLBERGER BERGKÄSE „Die Reserve“



Charakteristik:	Hartkäse aus silofreier Rohmilch
Rohstoff:	Frische, silofreie Kuh-Rohmilch
Verarbeitung:	In Kleinsennereien bzw. Bauernhöfen des Bregenzerwaldes
Fettgehalt:	mind. 45 % F.i.T. – absolut: ca. 27 %
Reifezeit:	Mindestens 24 Monate
Laibgröße:	15 bis 30 kg
Reifung:	Im Reifekeller auf Fichtenbretter gelagert bei 95 % Luftfeuchte
Liefereinheiten:	Ganzer Laib, 1/4 Laib oder vakuumverpackt: 1 kg, 500 g, 250 g
Rinde:	Dunkelbrauche Naturrinde
Lochung:	Je nach Produzent und Jahreszeit der Produktion sind Lochungsschwankungen von einer spärlichen Rundlochung bis hin zur intensiven Lochung in Kirschkernegröße möglich. Denken Sie bitte immer daran, dass es sich um Naturprodukte aus reiner Handarbeit handelt. Jeder Laib ist ein Unikat.
Konsistenz:	Dunkelgelber Teil, kompakte Konsistenz mit kräftiger Struktur
Geschmack:	Arttypisch; intensiv-würzig, sehr kräftig, ein Klassiker
Lagerung:	6 bis 8 °C
Haltbarkeit:	Gekühlt am ganzen Laib bzw. vakuumverpackt: mind. 12 Wochen

Mit besten Empfehlungen

Martin Hager, Diplom-Käsesommelier