

Bergkas Tegernsee

Der Tegernseer Bergkas ist ein würziger Hartkäse aus frischer, roher Heumilch. Nur Milch von Kühen, die ganzjährig mit Heu und nicht mit Silofutter gefüttert werden, darf sich Heumilch nennen. Der Tegernseer Bergkas reift mindestens sechs Monate im Keller der Naturkäserei am Tegernsee.. Während der Reifung bildet sich eine rötliche bis bräunliche Naturrinde mit Hilfe der Rotschmierkulturen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
----------	-------------

Eigenschaft	pasteurisiert
-------------	---------------

Fettgehalt in der Trockenmasse	45,00%
--------------------------------	--------

Tier	Kuh
------	-----

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

KUHMITCH, tierisches Lab, Reifungskulturen, Meersalz

Inverkehrbringer

Naturkäserei TegernseerLand eG
Reißenbichlweg 1 83708 Kreuth