



BERGGENUSS
Bio-Spezialitäten aus den Bergen

Rolf Schosser und Regina Oswald GbR

Wertachstraße 13
D-86517 Wehringen

Tel. +49 (0)8234 41393

Email: info@berggenuss.de

Homepage: www.berggenuss.de

Shop: www.berggenuss.de/shop

Produktdatenblatt für: [Raclettekäse \(Hilkater Käse\)](#)



Aus Rohmilch mit seinem würzig milden Aroma und seiner guten Schmelzeigenschaft ist er ideal für Raclette. Für herzhaftes Pizzas, Fondue und Toasts ist er genauso gut geeignet; Zart schmelzend, geschmeidig;

Herkunft: Österreich, Vorarlberg

Zertifizierung: Bio Austria

Käsesorte: Racletteart

Reifezeit: 3 Monate

Fett i. Tr.: 42%

Laibgröße: 5 kg

Käserei Hilkater:

Käse aus dem Bregenzer Wald

Seit 1992 erzeugen Annemarie und Jakob Meusburger in vollbiologischer Wirtschaftsweise hochwertigen und delikaten Käse.

Mit den Kühen wird zwischen Hof im Winter und Vorsäß im Sommer gewirtschaftet. Das Vorsäß ist eine Alpe auf 1200m Höhe.

Alles, vom ersten bis zum letzten Schritt wird in der eigenen Hofkäserei gemacht. Die Kräuter werden von Annemarie Meusburger wo irgend möglich selbst gesammelt und gezogen. Im eigenen Käsekeller darf der Käse so lange reifen, bis er wirklich seine hohe Qualität und den köstlichen Geschmack erreicht hat.

Unter dem Markenzeichen „Hilkater“ werden neben den bekannten Bregenzerwälder Käsesorten auch einige sehr interessante Kreationen hergestellt.

Zahlreiche Gold- Silber- und Bronze-Medaillen bei Veranstaltungen wie der Käsiade, dem Genussalon oder der Olympiade der Bergkäse belegen die hohe Qualität des Käses.



Homepage: www.berggenuss.de

Shop: www.berggenuss.de/shop