



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



Ähnliche Abbildung

Aus Rohmilch hergestellt nach alter Tradition mit hofeigener Labkultur; Der ideale Käse für Kässpätzle, Käsesuppe und viele andere Käsegerichte, passt hervorragend zum Wein. Würzig;

Herkunft: Österreich, Vorarlberg

Zertifizierung: Bio Austria

Käsesorte: Hartkäse

Reifezeit: in verschiedenen Reifestadien erhältlich von min. 5 Monaten bis über 11 Monate

Fett i. Tr.: 38%

Laibgröße: ca. 15-28 kg; auch als Halblaib erhältlich

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-Medaillien bei Veranstaltungen wie der Käsiade, dem Genusssalon oder der Olympiade der Bergkäse belegen die hohe Qualität des Käses.

