

KAISERWINKLER FELSENKELLER KÄSE





HERKUNFT | Kaiserwinkl

ERZEUGER | Berg Bauer



Im Felsenkeller reift der feinwürzige Käse aus Heumilch von Kaiserwinkler Bauern. Das Milch-Einzugsgebiet der Sennerei Plangger beträgt gerade mal 15 km. 110 Bauern, darunter 40 Almen, liefern die Milch, die in der Sennerei zu hochwertigen, gereiften Käsen veredelt werden.