



BERGFEX KÄSE

Herkunft

Die Spezialitätenkäserei in Voitsberg in der Region Steiermark wurde in den letzten Jahren kräftig ausgebaut und ist nun der größte Käseproduktionsstandort der Steiermark. Hier werden jährlich bis zu 300 Millionen Liter bester heimischer Milch zu knapp 30.000 Tonnen Käse verarbeitet. Weitere Käsehits der Käserei sind der Mondseer, der Moosbacher oder der Dachsteiner. Die Stadt Voitsberg mit knapp 9.500 Einwohnern liegt etwa 17 Kilometer westlich der Landeshauptstadt Graz.

Bergfex Käse

Im österreichischen Sprachgebrauch bezeichnet man mit dem Begriff „Bergfex“ einen leidenschaftlichen Bergsteiger oder Bergsportler. Viele Bergsteiger lieben es zudem, auf einer Bergwanderung Käse mitzunehmen, welchen sie dann auf einer Hütte oder auf dem Gipfel verzehren. Der Bergfex Käse ist ein lang gereifter Hartkäse mit kompaktem, aber zartschmelzenden Teig. Durch den höheren Fettgehalt mit 50% Fett i. der Trockenmasse wird sein Teig besonders cremig. Während der Reifung wird der Käse mit Rotkultur behandelt, welches ihm sein kräftig würziges Aroma verleiht. Der Bergfex ist ein leckerer Brotzeitkäse und stets ein willkommener Gast auf einer Käseplatte.



UNVERGLEICHLICH

GESCHMEIDIG

WÜRZIG-KRÄFTIG

