

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

95
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen

Bezau, Österreich



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

» Neubau der Schnitt- und Hartkäseproduktion in einem der größten Heumilchgebiete Europas «

Inmitten des Bregenzerwaldes gelegen, werden in der Sennerei auf traditionelle Weise verschiedene Käse hergestellt. Die 'Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eGen' wurde in Bezaus 2013 komplett neu errichtet und liegt in einem der größten zusammenhängenden Heumilchgebiete Europas. Die Genossenschaft zählt knapp 200 Milchlieferanten - diese sorgen dafür, dass genug Milch vorhanden ist, um sie zu feinstem Käse zu verarbeiten. In diesem Hightech-Betrieb werden mittels modernster Technik täglich bis zu 55.000 Liter Milch zu Käse und Butter verarbeitet. Die Reifung des Schnittkäses erfolgt im eigenen Reifekeller. Der Bergkäse wird im Bregenzerwälder Käsekeller Lingenau ausgereift.

ANGABEN ZUR PRODUKTION

- » Der Betrieb verarbeitet ausschließlich Vorarlberger Heumilch
- » Verarbeitete Milchmenge: 14 Mio. l/Jahr
- » Hergestellt werden Vorarlberger Bergkäse, verschiedene Schnittkäsespezialitäten und Butter .

UNSERE LEISTUNGEN UND ANLAGENTECHNIK

- » Fachplanung der Käseertechnik, der Produktion und Produktionsabläufe
- » 2 BERTSCH Universal Käsefertiger 12.000 l, Kupfer
- » Milchannahme mit Tanklager, Milchbehandlung
- » Molke Aufbereitung und Einbau der Umkehrosmose
- » Salzbadanlage, Zentrale CIP-Reinigungsanlage
- » Service, Dokumentation und laufende Aktualisierung der Pläne und Fließschemen



Einbindung der vorhandenen Pressen in die neue Produktion



2 BERTSCH Universal Käsefertiger 12.000 l



Käse von der Presse auf dem Weg zum Salzbad



Technik für die Milch und Molkenbehandlung mit Umkehrosmose