

Schärdinger Bergbaron geräuchert

Der Bergbaron gilt seit jeher als "milder Emmentaler" und ist einer der beliebtesten großlöchrigen Schnittkäse Österreichs. Der süßlich, leicht nussige Geschmack wird nun zusätzlich durch ein feines Raucharoma ergänzt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2022



Geschichte

Der Bergbaron gilt seit jeher als "milder Emmentaler" und ist einer der beliebtesten großlöchrigen Schnittkäse Österreichs. Der süßlich, leicht nussige Geschmack wird nun zusätzlich durch ein feines Raucharoma ergänzt.

Verwendungsmöglichkeiten

Sehr vielseitig einsetzbar: für Käseplatten, als Jausen- und Salatkäse, zum Überback und Panieren

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 26%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnis

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz nicht jodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 15kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

