

## Schärdinger Bergbaron

Einst als „milder Emmentaler“ entwickelt, ist der großlöchrige Schnittkäse aus Oberösterreich heute der bekannteste und beliebteste Käse Österreichs. Bereits mehr als 45 Jahre gibt es den Bergbaron, der in der Käserei Feldkirchen noch immer nach traditionellem Rezept hergestellt wird.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      mild-fein

#### AMA-Käsekaiser

**Gewonnen im Jahr:** 2011, 2015, 2017, 2021, 2022, 2024  
**Nominiert im Jahr:** 2006, 2007, 2009, 2012, 2013, 2014, 2016, 2020



#### Geschichte

Einst als „milder Emmentaler“ entwickelt, ist der großlöchrige Schnittkäse aus Oberösterreich heute der bekannteste und beliebteste Käse Österreichs. Bereits mehr als 45 Jahre gibt es den Bergbaron, der in der Käserei Feldkirchen noch immer nach traditionellem Rezept hergestellt wird.

#### Verwendungsmöglichkeiten

vielseitig zu verwenden: für Käseplatten, als Jausen- und Salatkäse, zum Überbacken und Panieren (gebackener Bergbaron)

#### Sonstige Auszeichnungen

11-facher Käse Kaiser

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%  
**Fett absolut:** 24%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse  
**Laktose:** nicht enthalten  
**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien\* in Folie \* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen  
**Reifedauer:** 6 Wochen  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**  
**Produktionseinheit:** Block

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 5kg



## Berglandmilch eGen

### Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

