

Schärdinger Bergbauern Emmentaler

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für Käseplatten und warme Gerichte (z.B. gebackener Emmentaler)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)
Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

