Schärdinger Bergtilsiter 45%

Diese Käsesorte, welche etwa um 1820 erstmals nahe der Stadt Tilsit in Ostpreußen erzeugt wurde, ist schon seit ca. 100 Jahren in Österreich heimisch geworden und wird als Schärdinger Bergtilsiter in 3 unterschiedlichen Fettstufen in der Käserei Voitsberg/Steiermark hergestellt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Diese Käsesorte, welche etwa um 1820 erstmals nahe der Stadt Tilsit in Ostpreußen erzeugt wurde, ist schon seit ca. 100 Jahren in Österreich heimisch geworden und wird als Schärdinger Bergtilsiter in 3 unterschiedlichen Fettstufen in der Käserei Voitsberg/Steiermark hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich zur rustikalen Käsejause genauso gut wie für herzhafte warme und kalte Gerichte

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112



8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

