

## Schärdinger Bojar Sweet Chili

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten, sondern auch durch seine Vielfältigkeit, aus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten, sondern auch durch seine Vielfältigkeit, aus.

### Verwendungsmöglichkeiten

Bojar kann sehr vielseitig verwendet werden. Er eignet sich sowohl als Brotaufstrich, zum Garnieren oder als Vorspeise, aber auch in der warmen Küche lassen sich Suppen und Saucen mit Bojar abrunden und verfeinern.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



#### Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 26%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: enthalten



### Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

### Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 0.1kg



### Berglandmilch eGen

#### Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1

3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

