Schärdinger Brat- & Pfannenkäse

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **g'schmackig**



Verwendungsmöglichkeiten

zum Braten in der Pfanne. in 4 Minuten kann man mit dem Schärdinger Brat- & Pfannenkäse ein warmes, schmackhaftes Gericht zubereiten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 29%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 13 Wochen
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Typ griechischer Hartkäse



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark