

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