

Schärddinger Burgerkäse smoked

Die Besonderheit sind die runden Scheiben. Diese passen optimal auf das Burger Patty. Der Burgerkäse hat eine geschlossene, leicht glänzende Oberfläche. Im Inneren ist er elfenbeingelb mit sichtbaren Gewürzstückchen Konsistenz, Gefüge: schnittfest, geschmeidig

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Käse-Convenience (KC)

keine



Geschichte

Die Besonderheit sind die runden Scheiben. Diese passen optimal auf das Burger Patty. Der Burgerkäse hat eine geschlossene, leicht glänzende Oberfläche. Im Inneren ist er elfenbeingelb mit sichtbaren Gewürzstückchen Konsistenz, Gefüge: schnittfest, geschmeidig

Verwendungsmöglichkeiten

Die runden Scheiben machen den Burgerkäse optimal für Burger, auch für schmackhafte Toasts, zum Überbacken und Gratinieren von Speisen wie Aufläufe.... Verleiht diesen eine feine Rauchnote

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 20%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Form der Verarbeitung: Geschmolzen

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Schmelzkäsescheiben



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Berglandmilch eGen

Produktionsstandort



Molkereistraße 2

4150 Rohrbach-Berg

Oberösterreich