Schärdinger 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 we 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