Schärdinger Gervais Kräuter

Der praktische Doppelbecher mit den separat verschlossenen Kammern hält den Gervais frisch und sorgt für einen langen Genuss.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der praktische Doppelbecher mit den separat verschlossenen Kammern hält den Gervais frisch und sorgt für einen langen Genuss.

Verwendungsmöglichkeiten

Schärdinger Gervais findet als Brotaufstrich, als Garnierung oder als Fülle für Schinkenrollen genauso Verwendung wie als Basis für Aufläufe oder zum Verfeinern von Suppen und Saucen

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 29%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

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: 0.12kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1
3361 Aschbach-Markt
Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

