Schärdinger Jausenkäse

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

Optimal zu Jause, für belegte Brote oder als Bestandteil g´schmackiger Käseplatten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: foliengereift, Laibchen rd. 1kg; feine Bruchlochung

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 15cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112
8570 Voitsberg
Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

