Schärdinger Landfrischkäse Natur

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird aus bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Da Landfrischkäse von Natur aus wenig Fett enthält und auch keine Konservierungsstoffe beigegeben werden, ist er besonders bekömmlich und leicht verdaulich. Das Naturprodukt Landfrischkäse schmeckt jung und alt zu jeder Tageszeit.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2015
Nominiert im Jahr: 2013, 2019, 2020



Geschichte

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird aus bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Da Landfrischkäse von Natur aus wenig Fett enthält und auch keine Konservierungsstoffe beigegeben werden, ist er besonders bekömmlich und leicht verdaulich. Das Naturprodukt Landfrischkäse schmeckt jung und

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 20%
Fett absolut: 5%
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: 6cm
Gesamtgewicht: 0.2kg

alt zu jeder Tageszeit.

Verwendungsmöglichkeiten

Direkt aus dem Becher gelöffelt. Als Brotaufstrich, zum Frühstück oder als süßes Dessert (z.B. mit frischen Früchten, Honig, u.ä.), im Salat (z.B. mit Thunfisch und Mais), als leichte Fülle von z.B. Strudel, Crepes, Omeletten, Ofenkartoffel oder mit Nudeln. Weitere Rezepte siehe: www.schaerdinger.at



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1

3361 Aschbach-Markt

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel