

## Schärdinger Landfrischkäse Schnittlauch

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird mit bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern in Wels (OÖ) hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

**Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**



### Geschichte

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird mit bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern in Wels (OÖ) hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

### Verwendungsmöglichkeiten

Direkt aus dem Becher gelöffelt, als Brotaufstrich zum Frühstück, im Salat (z.B. mit Thunfisch und Mais), als leichte Fülle von z.B. Strudel, Crepes, Omelette und Ofenkartoffeln oder mit Nudeln. Hoher Proteingehalt,

### 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

**Zusatzinfo Käsetyp:** Cottage Cheese



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Becher

#### Abmessungen

**Höhe:** 6cm

**Gesamtgewicht:** 0.2kg



#### Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich

#### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

