Schärdinger Landfrischkäse Sommergemüse

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. Da Landfrischkäse von Natur aus wenig Fett enhält und auch keine Konservierungsstoffe beigegeben werden, ist er besonders bekömmlich und leicht verdaulich.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse 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. Da Landfrischkäse von Natur aus wenig Fett enhält und auch keine Konservierungsstoffe beigegeben werden, ist er besonders bekömmlich und leicht verdaulich.

Verwendungsmöglichkeiten

Direkt aus dem Becher gelöffelt, als Brotaufstrich, auf Blattsalat, als leichte Fülle von z.B. Strudel, Crepes, Omeletten und Ofenkartoffel oder mit

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 10%
Fett absolut: 2%
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

Nudeln. Käse zum Löffeln, zum Frühstück, zur Jause, zum Verfeinern von Speisen. 22 g Eiweiß pro Becher



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

Garantierte Qualität AMA GÜTESIEGEL Austria TIERHALTUNG PLUS