

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 enthält und auch keine Konservierungsstoffe beigegeben werden, ist er besonders bekömmlich und leicht verdaulich.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte 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 enthält 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 Nudeln. Käse zum Löffeln, zum Frühstück, zur

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

Jause, zum Verfeinern von Speisen. 22 g Eiweiß
pro Becher



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

