

Schärdinger Meine Linie Baronesse

Baronesse wurde von erfahrenen Käsemeistern in der Traditionskäserei Feldkirchen entwickelt und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit bei Käsefreunden, die sich fettarm ernähren möchten. Baronesse zeichnet sich neben dem geringen Fettgehalt von 13% auch durch einen hohen Kalziumgehalt und leichte Verdaulichkeit aus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Baronesse wurde von erfahrenen Käsemeistern in der Traditionskäserei Feldkirchen entwickelt und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit bei Käsefreunden, die sich fettarm ernähren möchten. Baronesse zeichnet sich neben dem geringen Fettgehalt von 13% auch durch einen hohen Kalziumgehalt und leichte Verdaulichkeit aus.

Verwendungsmöglichkeiten

sowohl für die Jause, als auch als Salatkäse oder für die warme Küche (zB zum Überbacken) geeignet

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 30%

Fett absolut: 16%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 13cm

Gesamtgewicht: 3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort



Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

