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 vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 13cm
Gesamtgewicht: 3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort



Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel