

Schärdinger Meine Linie Joghurtkäse

Schärdinger Joghurtkäse ist ein fettarmer Schnittkäse, der mit 13% Joghurt verfeinert wird. Dadurch erhält er sein fein säuerliches Aroma und den erfrischenden Geschmack. Der Joghurtkäse hat nur 13% Fett und ist damit ein idealer Bestandteil bewusster und ausgewogener Ernährung.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2004



Geschichte

Schärdinger Joghurtkäse ist ein fettarmer Schnittkäse, der mit 13% Joghurt verfeinert wird. Dadurch erhält er sein fein säuerliches Aroma und den erfrischenden Geschmack. Der Joghurtkäse hat nur 13% Fett und ist damit ein idealer Bestandteil bewusster und ausgewogener Ernährung.

Verwendungsmöglichkeiten

der leichte Joghurtkäse harmoniert hervorragend mit frischen Früchten und Salaten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 25%

Fett absolut: 13%

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: 9cm

Gesamtgewicht: 2kg



Berglandmilch eGen



Produktionsstandort

Moosham 10 Betriebsgebäude I

4943 Geinberg

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

