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