

Schärdinger Mozzarella Minis

Mediterranen Käsegenuss aus bester heimischer Milch versprechen die österreichischen Mozzarella Minis von Schärdinger. Kleine Mozzarella Bällchen mit ca. 8g pro Stück im praktischen Becher.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Mediterranen Käsegenuss aus bester heimischer Milch versprechen die österreichischen Mozzarella Minis von Schärdinger. Kleine Mozzarella Bällchen mit ca. 8g pro Stück im praktischen Becher.

Verwendungsmöglichkeiten

Die neuen Mozzarella Minis von Schärdinger im praktischen wiederverschließbaren Becher. Perfekt zum Snacken, für den Sommer-Salat und für die österreichische Küche. So geht italienischer Genuss auf österreichisch.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 21%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Mozzarella



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg

Berglandmilch eGen

Produktionsstandort





Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

