Schärdinger Pasta, Basta!

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Verwendungsmöglichkeiten

Für alle Liebhaber von würzigem Hartkäse nach italienischer Art. Geeignet für Pasta, Risotto, Pizza, zum Verfeinern von Gemüsegerichten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.4.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung mind. 6 Monate
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112
8570 Voitsberg
Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

