Schärdinger Rahm Emmentaler

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2022, 2023



Verwendungsmöglichkeiten

Der Schärdinger Rahm Emmentaler wird aus bester Milch hergestellt und reift für 4 Monate. Er besticht durch seine feine, g´schmackige & leicht leicht süßlich-nussige Geschmacksnote. Seine Textur ist besonders cremig. So ist er ideal für die kalte und warme Küche, Jause, Gebäck

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 32%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.) Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Emmentaler

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

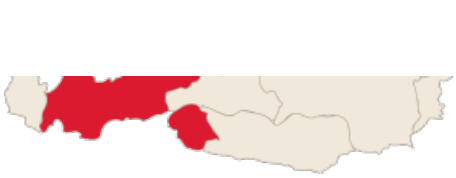
Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 15kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort



Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel