

Schärdinger Rollino Bunter Pfeffer

Der Schärdinger Rollino bunter Pfeffer ist von einer feinen Pfefferspirale durchzogen und wird behutsam in Mischung aus schwarzem und roten Pfeffer gerollt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der Schärdinger Rollino bunter Pfeffer ist von einer feinen Pfefferspirale durchzogen und wird behutsam in Mischung aus schwarzem und roten Pfeffer gerollt.

Verwendungsmöglichkeiten

Auf einem Stück Brot oder einer Scheibe Baguette, dekorativ und köstlich auf einer festlichen Käseplatte oder einem Käsebuffet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 28%

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.12kg

Durchmesser: 4cm



Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich