

Schärdinger Rollino Italienische Kräuter

Der Schärdinger Rollino italienische Kräuter ist von einer feinen mediterranen Kräuterspirale durchzogen und wird behutsam in feinem Basilikum und Oregano gerollt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der Schärdinger Rollino italienische Kräuter ist von einer feinen mediterranen Kräuterspirale durchzogen und wird behutsam in feinem Basilikum und Oregano 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