Bergbaron cremig

Der Bergbaron cremig ist eine Line extension vom Schärdinger Bergbaron, Österreichs beliebtestem Käse. Mit einem etwas höheren Fettgehalt (50% F.i.T.) vereint er das typische mild-feine, leicht süßliche Geschmacksbild des Bergbaron mit einer speziellen Cremigkeit und Vollmundigkeit des Käseteigs.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Der Bergbaron cremig ist eine Line extension vom Schärdinger Bergbaron, Österreichs beliebtestem Käse. Mit einem etwas höheren Fettgehalt (50% F.i.T.) vereint er das typische mild-feine, leicht süßliche Geschmacksbild des Bergbaron mit einer speziellen Cremigkeit und Vollmundigkeit des Käseteigs.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause; aufgrund der sehr guten Schmelzeigenschaft ist der Bergbaron cremig auch bestens zum Überbacken geeignet.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeignisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 15kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch
4600 Wels



Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

