Schärdinger Affineur Rollino

Die Herstellung von Frischkäse ist ähnlich alt wie die Milchgewinnung selbst. Aufgrund der Zähmung wildlebender Rinder und der Haltung von Kleintieren konnte regelmäßig Milch gewonnen werden. Unter Einwirkung von Wärme bringen die in der Milch vorhandenen Sauermilchbakterien diese binnen kurzer Zeit zum Gerinnen. D.h. Milchzucker wird von den natürlichen Milchsäurebakterien in Milchsäure umgewandelt, dadurch wird die Milch dick (sauer). Durch das Abtrennen der flüssigen Molke von der festen Masse erhält man bereits einen topfenartigen Käse. Der Rollino von Schärdinger ist eine Weiterentwicklung des herkömmlichen Frischkäses zu einer wahren Frischkäse-Spezialität, die seinesgleichen sucht.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Die Herstellung von Frischkäse ist ähnlich alt wie die Milchgewinnung selbst. Aufgrund der Zähmung wildlebender Rinder und der Haltung von Kleintieren konnte regelmäßig Milch gewonnen werden. Unter Einwirkung von Wärme bringen die in der Milch vorhandenen Sauermilchbakterien diese binnen kurzer Zeit zum Gerinnen. D.h. Milchzucker wird von den natürlichen Milchsäurebakterien in Milchsäure umgewandelt, dadurch wird die Milch dick (sauer). Durch das Abtrennen der flüssigen Molke von der festen Masse erhält man bereits einen topfenartigen Käse. Der Rollino von Schärdinger ist eine Weiterentwicklung des herkömmlichen Frischkäses zu einer wahren Frischkäse-Spezialität, die seinesgleichen sucht.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 19%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz nicht jodiert

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



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich