Schärdinger Bergbaron geräuchert

Der Bergbaron gilt seit jeher als "milder Emmentaler" und ist einer der beliebtesten großlöchrigen Schnittkäse Österreichs. Der süßlich, leicht nussige Geschmack wird nun zusätzlich durch ein feines Raucharoma ergänzt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser
Nominiert im Jahr: 2022



Geschichte

Der Bergbaron gilt seit jeher als "milder Emmentaler" und ist einer der beliebtesten großlöchrigen Schnittkäse Österreichs. Der süßlich, leicht nussige Geschmack wird nun zusätzlich durch ein feines Raucharoma ergänzt.

Verwendungsmöglichkeiten

Sehr vielseitig einsetzbar: für Käseplatten, als Jausen- und Salatkäse, zum Überback und Panieren

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnis
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: 6 Wochen
Geräuchert: ja
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 15kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

AMA GÜTESIEGEL
TIERHALTUNG
PLUS