

Schärdinger Bergbaron

Einst als „milder Emmentaler“ entwickelt, ist der großlöchrige Schnittkäse aus Oberösterreich heute der bekannteste und beliebteste Käse Österreichs. Bereits mehr als 45 Jahre gibt es den Bergbaron, der in der Käserei Feldkirchen noch immer nach traditionellem Rezept hergestellt wird.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2011, 2015, 2017, 2021, 2022
Nominiert im Jahr: 2006, 2007, 2009, 2012, 2013, 2014, 2016, 2020



Geschichte

Einst als „milder Emmentaler“ entwickelt, ist der großlöchrige Schnittkäse aus Oberösterreich heute der bekannteste und beliebteste Käse Österreichs. Bereits mehr als 45 Jahre gibt es den Bergbaron, der in der Käserei Feldkirchen noch immer nach traditionellem Rezept hergestellt wird.

Verwendungsmöglichkeiten

vielseitig zu verwenden: für Käseplatten, als Jausen- und Salatkäse, zum Überbacken und Panieren (gebackener Bergbaron)

Sonstige Auszeichnungen

11-facher Käse Kaiser

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 24%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

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: nein

Empfohlene Genußtemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

