

# Schärdinger Bergbauern Emmentaler

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

## Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig



## Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für Käseplatten und warme Gerichte (z.B. gebackener Emmentaler)

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 31%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz unjodiert



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.3.)  
Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Block

## Abmessungen



### Tirol Milch Wörgl GmbH

#### Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

