

Schärdinger Bergfex

Der Schärdinger Bergfex ist ein lang gereifter Käse mit zart-schmelzendem, festem Teig. Die Behandlung mit Rotkultur und die besondere Art der Reifung verleiht dem Bergfex schlussendlich sein natürlich frisches und würzig-kräftiges Aroma.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Schärdinger Bergfex ist ein lang gereifter Käse mit zart-schmelzendem, festem Teig. Die Behandlung mit Rotkultur und die besondere Art der Reifung verleiht dem Bergfex schlussendlich sein natürlich frisches und würzig-kräftiges Aroma.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Schärdinger Bergfex eignet sich sowohl zur Jause, als auch als würzige Komponente einer Käseplatte

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz nicht jodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 6kg

Durchmesser: 30cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

