Schärdinger Berggraf

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

ideal für die Jause oder die Käseplatte; aufgrund seines geringen Fettgehalts ist der Berggraf der geeignete Schnittkäse für ernährungs- und kalorienbewusste Konsumenten.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 25%
Fett absolut: 13%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35
5143 Feldkirchen b.Mattighofen
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

