

## 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

