

Schärdinger Bergkäse

Der Schärdinger Bergkäse ist ein lang gereifter Käse mit zart-schmelzendem Teig und würzig-kräftigem Aroma. Hergestellt wird der Käse nach altem, traditionellem Rezept in der grünen Steiermark. Nach der Lagerung wird der Käse sorgfältig in Scheiben geschnitten und in eine attraktive, wiederverschließbare Packung gepackt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2007

Nominiert im Jahr: 2008



Geschichte

Der Schärdinger Bergkäse ist ein lang gereifter Käse mit zart-schmelzendem Teig und würzig-kräftigem Aroma. Hergestellt wird der Käse nach

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

altem, traditionellem Rezept in der grünen Steiermark. Nach der Lagerung wird der Käse sorgfältig in Scheiben geschnitten und in eine attraktive, wiederverschließbare Packung gepackt.

Verwendungsmöglichkeiten

Die Bergkäse-Scheiben eignen sich sowohl zur Jause, als auch als würzige Komponente einer Käseplatte.



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

