

Schärdinger Bergtilsiter 45%

Diese Käsesorte, welche etwa um 1820 erstmals nahe der Stadt Tilsit in Ostpreußen erzeugt wurde, ist schon seit ca. 100 Jahren in Österreich heimisch geworden und wird als Schärdinger Bergtilsiter in 3 unterschiedlichen Fettstufen in der? Käserei Voitsberg/Steiermark hergestellt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Diese Käsesorte, welche etwa um 1820 erstmals nahe der Stadt Tilsit in Ostpreußen erzeugt wurde, ist schon seit ca. 100 Jahren in Österreich heimisch geworden und wird als Schärdinger Bergtilsiter in 3 unterschiedlichen Fettstufen in der? Käserei Voitsberg/Steiermark hergestellt.

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich zur rustikalen Käsejause genauso gut wie für herzhaft warme und kalte Gerichte

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

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: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

