Schärdinger Bojar Kräuter

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten, sondern auch durch seine Vielfältigkeit, aus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2010, 2021, 2023, 2023



Geschichte

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten, sondern auch durch seine Vielfältigkeit, aus.

Verwendungsmöglichkeiten

Bojar kann sehr vielseitig verwendet werden. Er eignet sich sowohl als Brotaufstrich, zum Garnieren oder als Vorspeise, aber auch in der warmen Küche lassen sich Suppen und Saucen mit Bojar abrunden und verfeinern.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 29%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.1kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1

3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

