

## 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

**Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**

**AMA-Käsekaiser**

Nominiert im Jahr: 2010, 2021, 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:** 26%

**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

**Höhe:** 4cm

**Gesamtgewicht:** 0.1kg



## Berglandmilch eGen

### Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1

3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

