Schärdinger Bojar Schnittlauch

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten aus, sondern auch durch seine Vielfältigkeit. Die praktischen 100g Packungen sind wiederverschließbar und sorgen dafür, dass die Sorten "5 Kräuter", "Schnittlauch", "Kren-Karotte", "Knoblauch-Zwiebel" und "Classic" lange frisch bleiben.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2011



Geschichte

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten aus, sondern auch durch seine Vielfältigkeit. Die praktischen 100g Packungen sind wiederverschließbar und sorgen dafür, dass die Sorten "5 Kräuter", "Schnittlauch", "Kren-Karotte", "Knoblauch-Zwiebel" und "Classic" lange frisch bleiben.

Verwendungsmöglichkeiten

Bojar kann sehr vielseitig verwendet werden. Er eignet sich sowohl als Brotaufstrich, zum Garnieren oder als Vorspeise, aber auch in der

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 26%
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

warmen Küche lassen sich Suppen und Saucen mit Bojar abrunden und verfeinern.



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1

3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel