

Schärdinger Brat- und Grillkäse geräuchert

Der Schärdinger Brat- und Grillkäse ist pro Packung in 2 portionsgerechte Stücke geschnitten.. Er wird mild über Buchenholz geräuchert.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Der Schärdinger Brat- und Grillkäse ist pro Packung in 2 portionsgerechte Stücke geschnitten.. Er wird mild über Buchenholz geräuchert.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Schärdinger Brat- und Grillkäse lässt sich sowohl in der Pfanne als auch am Grillrost ohne Zerrinnen zubereiten. Beidseitig bis zur gewünschten Bräune braten bzw. grillen. Beim Grillen einen schmackhafte Alternative zu Fleischspeisen, für Vegetarier geeignet Als Beilage, zu Salaten, als Grillspieß....

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: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: ja

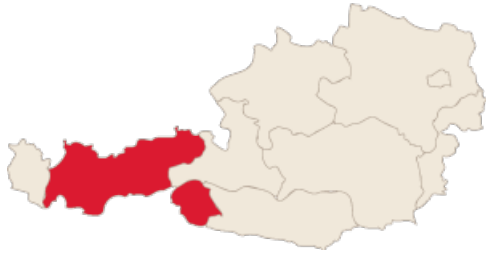


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1

6300 Wörgl

Tirol