Schärdinger Edamer

Der Edamer ist fast ebenso bekannt wie der Gouda und war wie dieser schon im Mittelalter ein wichtiges Exportgut. Benannt ist der Käse nach der Hafenstadt Edam am Ijsselmeer in der Provinz Noord-Holland, von wo er bereits im 14. Jahrhundert bis nach Frankreich und Spanien verschifft wurde. Der Käse wurde dort auf Bauernhöfen hergestellt, aus Vollmilch, die gleich nach dem Melken verarbeitet wurde. Inzwischen wird der Edamer aus pasteurisierter Milch hergestellt. Der beliebte Schnittkäse wird heute in unterschiedlichen Formen und Gewichten angeboten. Der Schärdinger Edamer zeichnet sich durch seinen hellgelben geschmeidigen, aber schnittfesten Teig aus und wird in Folie gereift.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Der Edamer ist fast ebenso bekannt wie der Gouda und war wie dieser schon im Mittelalter ein wichtiges Exportgut. Benannt ist der Käse nach der Hafenstadt Edam am Ijsselmeer in der Provinz Noord-Holland, von wo er bereits im 14. Jahrhundert bis nach Frankreich und Spanien verschifft wurde. Der Käse wurde dort auf Bauernhöfen hergestellt, aus Vollmilch, die gleich nach dem Melken verarbeitet wurde. Inzwischen wird der Edamer aus pasteurisierter Milch hergestellt. Der beliebte Schnittkäse wird heute in unterschiedlichen Formen und Gewichten angeboten. Der Schärdinger Edamer zeichnet sich durch seinen hellgelben geschmeidigen, aber schnittfesten Teig aus und wird in Folie gereift.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 40%
Fett absolut: 23%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 3kg

Verwendungsmöglichkeiten

Aufgrund seines milden Geschmacks ist der Edamer universell verwendbar und für Aufschnitte und Käseteller gleichermaßen geeignet. Auch für die warme Küche kann er hervorragend verwendet werden.

Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA