

Schärdinger Gervais Kräuter

Der praktische Doppelbecher mit den separat verschlossenen Kammern hält den Gervais frisch und sorgt für einen langen Genuss.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der praktische Doppelbecher mit den separat verschlossenen Kammern hält den Gervais frisch und sorgt für einen langen Genuss.

Verwendungsmöglichkeiten

Schärdinger Gervais findet als Brotaufstrich, als Garnierung oder als Fülle für Schinkenrollen genauso Verwendung wie als Basis für Aufläufe oder zum Verfeinern von Suppen und Saucen

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

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 0.12kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1



3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

