Schärdinger Gervais

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 ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2012, 2022, 2024
Nominiert im Jahr: 2023, 2023



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 sowie 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