

## Schärdinger Holländer

Schärdinger Käse nach Holländer Art schmeckt mild und fein und weist einen geschmeidigen, aber schnittfesten Teig auf. Die Reifung erfolgt durch Milchsäurebakterien. Dabei bildet sich aus Milchzucker zuerst Milchsäure, das Milcheiweiß wird durch die Milchsäurebakterien abgebaut und der Käseteig wird geschmeidig.

Im Laufe der weiteren Reifung wird die Milchsäure wieder abgebaut und das charakteristische Geschmacksprofil bildet sich aus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Schärdinger Käse nach Holländer Art schmeckt mild und fein und weist einen geschmeidigen, aber schnittfesten Teig auf. Die Reifung erfolgt durch Milchsäurebakterien. Dabei bildet sich aus Milchzucker zuerst Milchsäure, das Milcheiweiß wird durch die Milchsäurebakterien abgebaut und der Käseteig wird geschmeidig. Im Laufe der weiteren Reifung wird die Milchsäure wieder abgebaut und das charakteristische Geschmacksprofil bildet sich aus.

### Verwendungsmöglichkeiten

Aufgrund seines mild-feinen Geschmacks ist der Schärdinger Käse nach Holländer Art ideal für Aufschnitte, Käseplatten und die feine Küche, z.B. zum Überbacken, für Käsesuppen oder -saucen.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 35%

**Fett absolut:** 17%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz nicht jodiert



#### 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



## Berglandmilch eGen

### Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

