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