

Schärdinger Jerome

Der Schärdinger Jerome zählt mit seinem würzig-kräftigen Geschmack und die für ihn typische Form zu den österreichischen Käseklassikern. Voitsberg ist die Heimat dieses oberflächengereiften Schnittkäse, der seinen würzigen Geschmack vor allem der verwendeten Rotkultur verdankt. Der vollmundige Jerome besticht durch seine fein-würzigen bis aromatisch-pikanten Nuancen ebenso, wie durch den goldgelben, weichschnittig schmelzenden Teig. Die herzhafte, sorgfältig gereifte Rotkulturrinde und die typische luftig-zarte Bruchlochung verleihen ihm einen besonders edlen Charakter.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Schärdinger Jerome zählt mit seinem würzig-kräftigen Geschmack und die für ihn typische Form zu den österreichischen Käseklassikern. Voitsberg ist die Heimat dieses oberflächengereiften Schnittkäse, der seinen würzigen Geschmack vor allem der verwendeten Rotkultur verdankt. Der vollmundige Jerome besticht durch seine fein-würzigen bis aromatisch-pikanten Nuancen ebenso, wie durch den goldgelben, weichschnittig schmelzenden Teig. Die herzhafte, sorgfältig gereifte Rotkulturrinde und die typische luftig-zarte Bruchlochung verleihen ihm einen besonders edlen Charakter.

Verwendungsmöglichkeiten

Der herzhaft-würzige Jerome schmeckt nicht nur als Jausenkäse, sondern eignet sich auch hervorragend zum Überbacken

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

