

## 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



### 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 herhaft-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

