

Schärdinger Landfrischkäse Schnittlauch

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird mit bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern in Wels (OÖ) hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird mit bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern in Wels (OÖ) hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Verwendungsmöglichkeiten

Direkt aus dem Becher gelöffelt, als Brotaufstrich zum Frühstück, im Salat (z.B. mit Thunfisch und Mais), als leichte Fülle von z.B. Strudel, Crepes, Omelette und Ofenkartoffeln oder mit Nudeln. Hoher Proteingehalt,

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 20%

Fett absolut: 5%

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

Zusatzinfo Käsetyp: Cottage Cheese



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 0.2kg



Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

