

Schärdinger Mozzarella runde Scheiben

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

durch die runde Form besticht dieser Mozzarella auch optisch. Die Scheiben eignen sich bestens für italienische Gerichte wie Panini mit Mozzarella..., aber auch für die warme Küche wie Omelette mit Mozzarella.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 20%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Mozzarella



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 9cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

