Schärdinger Mozzarella Scheiben

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Eignet sich zur Jause, aber auch für die italienische Küche und zum Überbacken.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Allergene: Milch und Milcherzeugnis
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz nicht jodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: schnittfester Mozzarella

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.15kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35
5143 Feldkirchen b.Mattighofen
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel


Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA