

Schärdinger Pasta, Basta!

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Für alle Liebhaber von würzigem Hartkäse nach italienischer Art. Geeignet für Pasta, Risotto, Pizza, zum Verfeinern von Gemüsegerichten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.4.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung mind. 6 Monate

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

