

Schärdinger Rahm Emmentaler

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2022



Verwendungsmöglichkeiten

Der Schärdinger Rahm Emmentaler wird aus bester Bergbauernmilch hergestellt und reift für 4 Monate. Er besticht durch seine feine, geschmackliche & leicht leicht süßlich-nussige Geschmacksnote. Seine Textur ist besonders cremig. So ist er ideal für die kalte und warme Küche. (Jause, Gebäck. Emmentaler

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 32%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.3.)

Reifung durch spezielle Milchsäurebakterien und Propionsäurebakterien in Folie mind. 10 Wochen

Reifedauer: 16 Wochen

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Emmentaler



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 15kg



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1



6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

