

## Schärdinger Schlossdamer

Der Schärdinger Schlossdamer war der erste Käse, der in Stangenform gekäst wurde (früher wurden die Käse im Block gekäst) und erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Charakteristisch für den Schlossdamer sind seine großen, runden Löcher, der milde, leicht süßlich nussige Geschmack und der niedrige Fettgehalt von nur 19%.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2015



### Geschichte

Der Schärdinger Schlossdamer war der erste Käse, der in Stangenform gekäst wurde (früher wurden die Käse im Block gekäst) und erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Charakteristisch für den Schlossdamer sind seine großen, runden Löcher, der milde, leicht süßlich nussige Geschmack und der niedrige Fettgehalt von nur 19%.

### Verwendungsmöglichkeiten

Sehr vielseitig zu verwenden; geeignet für Käseplatten, Zwischenmahlzeiten und für warme Gerichte, ideal für kalorienbewusste

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 35%

**Fett absolut:** 19%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (2) Reifung durch Propionsäurebakterien\* in Folie

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 5 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 3kg



## **Berglandmilch eGen**

### **Produktionsstandort**

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

