

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

