Schärdinger Toastkäse

Der Toastkäse zeichnet sich durch leichte Schmelzbarkeit, geringe Fadenbildung und sein quadratisches Format aus. Er passt somit ideal auf und in jeden Toast. Sein neutraler Geruch und sein zart milder Käsegeschmack heben ihn aus dem Angebot heraus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Der Toastkäse zeichnet sich durch leichte Schmelzbarkeit, geringe Fadenbildung und sein quadratisches Format aus. Er passt somit ideal auf und in jeden Toast. Sein neutraler Geruch und sein zart milder Käsegeschmack heben ihn aus dem Angebot heraus.

Verwendungsmöglichkeiten

Schärdinger Toastkäse eignet sich ideal für alle Arten von Toasts, aber auch zum Überbacken oder zum kalt Genießen als Jausenkäse

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 23%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

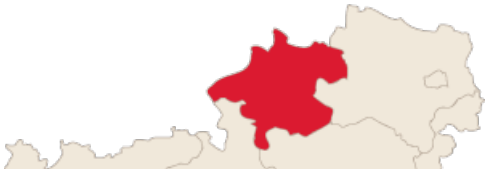
Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35



5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel