

Bergbaron cremig

Der Bergbaron cremig ist eine Line extension vom Schäringer Bergbaron, Österreichs beliebtestem Käse. Mit einem etwas höheren Fettgehalt (50% F.i.T.) vereint er das typische mild-feine, leicht süßliche Geschmacksbild des Bergbaron mit einer speziellen Cremigkeit und Vollmundigkeit des Käseteigs.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Der Bergbaron cremig ist eine Line extension vom Schäringer Bergbaron, Österreichs beliebtestem Käse. Mit einem etwas höheren Fettgehalt (50% F.i.T.) vereint er das typische mild-feine, leicht süßliche Geschmacksbild des Bergbaron mit einer speziellen Cremigkeit und Vollmundigkeit des Käseteigs.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause; aufgrund der sehr guten Schmelzeigenschaft ist der Bergbaron cremig auch bestens zum Überbacken geeignet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

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



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Gesamtgewicht: 15kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

