

## Schärdinger Affineur Rollino

Die Herstellung von Frischkäse ist ähnlich alt wie die Milchgewinnung selbst. Aufgrund der Züchtung wildlebender Rinder und der Haltung von Kleintieren konnte regelmäßig Milch gewonnen werden. Unter Einwirkung von Wärme bringen die in der Milch vorhandenen Sauermilchbakterien diese binnen kurzer Zeit zum Gerinnen. D.h. Milchzucker wird von den natürlichen Milchsäurebakterien in Milchsäure umgewandelt, dadurch wird die Milch dick (sauer). Durch das Abtrennen der flüssigen Molke von der festen Masse erhält man bereits einen topfenartigen Käse. Der Rollino von Schärdinger ist eine Weiterentwicklung des herkömmlichen Frischkäses zu einer wahren Frischkäse-Spezialität, die seinesgleichen sucht.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**



### Geschichte

Die Herstellung von Frischkäse ist ähnlich alt wie die Milchgewinnung selbst. Aufgrund der Züchtung wildlebender Rinder und der Haltung von Kleintieren konnte regelmäßig Milch gewonnen werden. Unter Einwirkung von Wärme bringen die in der Milch vorhandenen Sauermilchbakterien diese binnen kurzer Zeit zum Gerinnen. D.h. Milchzucker wird von den natürlichen Milchsäurebakterien in Milchsäure umgewandelt, dadurch wird die Milch dick (sauer). Durch das Abtrennen der flüssigen Molke von der festen Masse erhält man bereits einen topfenartigen Käse. Der Rollino von Schärdinger ist eine Weiterentwicklung des herkömmlichen Frischkäses zu einer wahren Frischkäse-Spezialität, die seinesgleichen sucht.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 65%

**Fett absolut:** 19%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten

**Salz:** Kochsalz nicht jodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 6°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** andere

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 0.12kg

**Durchmesser:** 4cm



## **Berglandmilch eGen**

### **Produktionsstandort**

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich