

## Schärdinger Bergfex

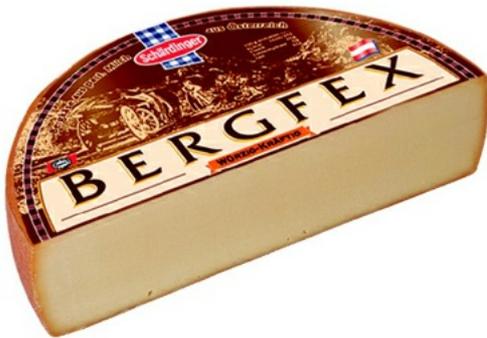
Der Schärdinger Bergfex ist ein 3 Monate gereifter Käse mit zart-schmelzendem, festem Teig. Die Behandlung mit Rotkultur und die besondere Art der Reifung verleiht dem Bergfex schlussendlich sein natürlich frisches und würzig-kraftiges Aroma.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Der Schärdinger Bergfex ist ein 3 Monate gereifter Käse mit zart-schmelzendem, festem Teig. Die Behandlung mit Rotkultur und die besondere Art der Reifung verleiht dem Bergfex schlussendlich sein natürlich frisches und würzig-kraftiges Aroma.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Schärdinger Bergfex eignet sich sowohl zur Jause, als auch als würzige Komponente einer Käseplatte

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 32%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz nicht jodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 6kg

**Durchmesser:** 30cm



### Berglandmilch eGen

#### Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

