

Schärdinger Bergkäse

Der Schärdinger Bergkäse ist ein lang gereifter Käse mit zart-schmelzendem Teig und würzig-kräftigem Aroma. Hergestellt wird der Käse nach altem, traditionellem Rezept in der grünen Steiermark. Nach der Lagerung wird der Käse sorgfältig in Scheiben geschnitten und in eine attraktive, wiederverschließbare Packung gepackt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2007
Nominiert im Jahr: 2008



Geschichte

Der Schärdinger Bergkäse ist ein lang gereifter Käse mit zart-schmelzendem Teig und würzig-kräftigem Aroma. Hergestellt wird der Käse nach

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz



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: Stange

Abmessungen

altem, traditionellem Rezept in der grünen Steiermark. Nach der Lagerung wird der Käse sorgfältig in Scheiben geschnitten und in eine attraktive, wiederverschließbare Packung gepackt.

Verwendungsmöglichkeiten

Die Bergkäse-Scheiben eignen sich sowohl zur Jause, als auch als würzige Komponente einer Käseplatte.



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

