

## Schäringer Bojar Kren-Karotte

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten aus, sondern auch durch seine Vielfaltigkeit.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**

#### AMA-Käsekaiser

**Gewonnen im Jahr:** 2006, 2009, 2010

**Nominiert im Jahr:** 2011, 2014, 2018, 2019



### Geschichte

Bojar ist der Klassiker unter den österreichischen Frischkäsen. Er zeichnet sich nicht nur durch seine typische Konsistenz und die köstlichen Sorten aus, sondern auch durch seine Vielfaltigkeit.

### Verwendungsmöglichkeiten

Bojar kann sehr vielseitig verwendet werden. Er eignet sich sowohl als Brotaufstrich, zum Garnieren oder als Vorspeise, aber auch in der warmen Küche lassen sich Suppen und Saucen mit Bojar abrunden und verfeinern.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 26%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### 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:** Becher

#### Abmessungen

**Höhe:** 4cm

**Gesamtgewicht:** 0.1kg



## Berglandmilch eGen

### Produktionsstandort

Schärdinger-Platz 1

3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

