

## Schärdinger Bojar Schnittlauch

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 Vielfältigkeit. Die praktischen 100g Packungen sind wiederverschließbar und sorgen dafür, dass die Sorten "5 Kräuter", "Schnittlauch", "Kren-Karotte", "Knoblauch-Zwiebel" und "Classic" lange frisch bleiben.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**

**AMA-Käsekaiser**

Gewonnen im Jahr: 2011



### 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 Vielfältigkeit. Die praktischen 100g Packungen sind wiederverschließbar und sorgen dafür, dass die Sorten "5 Kräuter", "Schnittlauch", "Kren-Karotte", "Knoblauch-Zwiebel" und "Classic" lange frisch bleiben.

### Verwendungsmöglichkeiten

Bojar kann sehr vielseitig verwendet werden. Er eignet sich sowohl als Brotaufstrich, zum Garnieren oder als Vorspeise, aber auch in der

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 65%  
**Fett absolut:** 26%  
**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

warmen Küche lassen sich Suppen und Saucen mit Bojar abrunden und verfeinern.



## Berglandmilch eGen

### Produktionsstandort

Schärddinger-Platz 1

3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

