

## Schärdinger Edamer

Der Edamer ist fast ebenso bekannt wie der Gouda und war wie dieser schon im Mittelalter ein wichtiges Exportgut. Benannt ist der Käse nach der Hafenstadt Edam am IJsselmeer in der Provinz Noord-Holland, von wo er bereits im 14. Jahrhundert bis nach Frankreich und Spanien verschifft wurde. Der Käse wurde dort auf Bauernhöfen hergestellt, aus Vollmilch, die gleich nach dem Melken verarbeitet wurde. Inzwischen wird der Edamer aus pasteurisierter Milch hergestellt. Der beliebte Schnittkäse wird heute in unterschiedlichen Formen und Gewichten angeboten. Der Schärdinger Edamer zeichnet sich durch seinen hellgelben geschmeidigen, aber schnittfesten Teig aus und wird in Folie gereift.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Der Edamer ist fast ebenso bekannt wie der Gouda und war wie dieser schon im Mittelalter ein wichtiges Exportgut. Benannt ist der Käse nach der Hafenstadt Edam am IJsselmeer in der Provinz Noord-Holland, von wo er bereits im 14. Jahrhundert bis nach Frankreich und Spanien verschifft wurde. Der Käse wurde dort auf Bauernhöfen hergestellt, aus Vollmilch, die gleich nach dem Melken verarbeitet wurde. Inzwischen wird der Edamer aus pasteurisierter Milch hergestellt. Der beliebte Schnittkäse wird heute in unterschiedlichen Formen und Gewichten angeboten. Der Schärdinger Edamer zeichnet sich durch seinen hellgelben geschmeidigen, aber schnittfesten Teig aus und wird in Folie gereift.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 40%

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 3kg

### Verwendungsmöglichkeiten

Aufgrund seines milden Geschmacks ist der Edamer universell verwendbar und für Aufschnitte und Käseteller gleichermaßen geeignet. Auch für die warme Küche kann er hervorragend verwendet werden.



### Berglandmilch eGen

#### Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

