

## Schärdinger Gervais Kräuter

Der praktische Doppelbecher mit den separat verschlossenen Kammern hält den Gervais frisch und sorgt für einen langen Genuss.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Der praktische Doppelbecher mit den separat verschlossenen Kammern hält den Gervais frisch und sorgt für einen langen Genuss.

### Verwendungsmöglichkeiten

Schärdinger Gervais findet als Brotaufstrich, als Garnierung oder als Fülle für Schinkenrollen genauso Verwendung wie als Basis für Aufläufe oder zum Verfeinern von Suppen und Saucen

### Allgemeine Informationen



#### Milch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 65%  
**Fett absolut:** 29%  
**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:** 0.12kg



**Berglandmilch eGen**

**Produktionsstandort**

Schärdinger-Platz 1



3361 Aschbach-Markt

Niederösterreich

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

