Schärdinger Gouda

Schärdinger Gouda leitet sich vom holländischen Gouda ab, der sich über die Jahrhunderte weg von der regionalen Spezialität zur internationalen Standardkäsesorte entwickelt hat. Der ursprünglich als Seefahrerproviant gedachte, haltbare Käse trägt den Namen der holländischen Stadt Gouda, auf deren berühmten Käsemarkt er erstmals verkauft wurde. Von hier aus eroberte der Schnittkäse die Käsewelt und wurde bereits im 14. Jahrhundert von Holland nach England exportiert. Gouda wird heute sowohl in Laiben als auch in Blöcken hergestellt und entweder in Folie, unter Paraffin oder in natürlicher Rinde gereift. Geruch und Geschmack sind beim Gouda stark vom Alter abhängig. Schärdinger Gouda schmeckt mild-fein, im Alter leicht pikant und weist einen geschmeidigen, aber schnittfesten Teig auf. Er ist ein junger, milder, foliengereifter Gouda.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Schärdinger Gouda leitet sich vom holländischen Gouda ab, der sich über die Jahrhunderte weg von der regionalen Spezialität zur internationalen Standardkäsesorte entwickelt hat. Der ursprünglich als Seefahrerproviant gedachte, haltbare Käse trägt den Namen der holländischen Stadt Gouda, auf deren berühmten Käsemarkt er erstmals verkauft wurde. Von hier aus eroberte der Schnittkäse die Käsewelt und wurde bereits im 14. Jahrhundert von Holland nach England exportiert. Gouda wird heute sowohl in Laiben als auch in Blöcken hergestellt und entweder in Folie, unter Paraffin oder in natürlicher Rinde gereift. Geruch und Geschmack sind beim Gouda stark vom Alter abhängig. Schärdinger Gouda schmeckt mild-fein, im Alter leicht pikant und

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
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

weist einen geschmeidigen, aber schnittfesten Teig auf. Er ist ein junger, milder, foliengereifter Gouda.

Verwendungsmöglichkeiten

Aufgrund des mild-feinen Geschmacks ist der Schärdinger Gouda ideal für Aufschnitte, Käseplatten und die feine Küche.

Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel