

Schärdinger Holländer

Schärdinger Käse nach Holländer Art schmeckt mild und fein und weist einen geschmeidigen, aber schnittfesten Teig auf. Die Reifung erfolgt durch Milchsäurebakterien. Dabei bildet sich aus Milchzucker zuerst Milchsäure, das Milcheiweiß wird durch die Milchsäurebakterien abgebaut und der Käseteig wird geschmeidig.

Im Laufe der weiteren Reifung wird die Milchsäure wieder abgebaut und das charakteristische Geschmacksprofil bildet sich aus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Schärdinger Käse nach Holländer Art schmeckt mild und fein und weist einen geschmeidigen, aber schnittfesten Teig auf. Die Reifung erfolgt durch Milchsäurebakterien. Dabei bildet sich aus Milchzucker zuerst Milchsäure, das Milcheiweiß wird durch die Milchsäurebakterien abgebaut und der Käseteig wird geschmeidig. Im Laufe der weiteren Reifung wird die Milchsäure wieder abgebaut und das charakteristische Geschmacksprofil bildet sich aus.

Verwendungsmöglichkeiten

Aufgrund seines mild-feinen Geschmacks ist der Schärdinger Käse nach Holländer Art ideal für Aufschnitte, Käseplatten und die feine Küche, z.B. zum Überbacken, für Käsesuppen oder -saucen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 17%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz nicht jodiert



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



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

