

Schärdinger Landfrischkäse Natur

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird aus bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern in Wels (OÖ) hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Da Landfrischkäse von Natur aus wenig Fett enthält und auch keine Konservierungsstoffe beigegeben werden, ist er besonders bekömmlich und leicht verdaulich. Das Naturprodukt Landfrischkäse schmeckt jung und alt zu jeder Tageszeit.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2015

Nominiert im Jahr: 2013, 2019, 2020



Geschichte

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird aus bester Milch des oberösterreichischen Alpenvorlands von erfahrenen Käsemeistern in Wels (OÖ) hergestellt. Aufgrund seines besonders zarten Cottage-Korns ist er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Da Landfrischkäse von Natur aus wenig Fett enthält und auch keine Konservierungsstoffe beigegeben werden, ist er besonders bekömmlich und leicht verdaulich. Das Naturprodukt Landfrischkäse schmeckt jung und alt zu jeder Tageszeit.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 20%

Fett absolut: 5%

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: 6cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Verwendungsmöglichkeiten

Direkt aus dem Becher gelöffelt. Als Brotaufstrich, zum Frühstück oder als süßes Dessert (z.B. mit frischen Früchten, Honig, u.ä.), im Salat (z.B. mit Thunfisch und Mais), als leichte Fülle von z.B. Strudel, Crepes, Omeletten, Ofenkartoffel oder mit Nudeln. Weitere Rezepte siehe: www.schaerdinger-kochbuch.at



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

