

## Schärdinger Landfrischkäse Sommergemüse

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird mit 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.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Seit mehr als 30 Jahren ist Landfrischkäse Österreichs beliebtester Cottage Cheese. Der milde Frischkäse stammt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum. Landfrischkäse wird mit 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.

### Verwendungsmöglichkeiten

Direkt aus dem Becher gelöffelt, als Brotaufstrich, auf Blattsalat, als leichte Fülle von z.B. Strudel, Crepes, Omeletten und Ofenkartoffel oder mit Nudeln. Käse zum Löffeln, zum Frühstück, zur

### Allgemeine Informationen



#### Milch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 10%  
**Fett absolut:** 2%  
**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  
**Zusatzinfo Käsetyp:** Cottage Cheese



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Becher

#### Abmessungen

**Höhe:** 6cm  
**Gesamtgewicht:** 0.2kg

Jause, zum Verfeinern von Speisen. 22 g Eiweiß  
pro Becher



### **Berglandmilch eGen**

#### **Produktionsstandort**

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

