

Schäringer Meine Linie Baronesse

Baronesse wurde von erfahrenen Käsemeistern in der Traditionskäserei Feldkirchen entwickelt und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit bei Käsefreunden, die sich fettarm ernähren möchten. Baronesse zeichnet sich neben dem geringen Fettgehalt von 13% auch durch einen hohen Kalziumgehalt und leichte Verdaulichkeit aus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Baronesse wurde von erfahrenen Käsemeistern in der Traditionskäserei Feldkirchen entwickelt und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit bei Käsefreunden, die sich fettarm ernähren möchten. Baronesse zeichnet sich neben dem geringen Fettgehalt von 13% auch durch einen hohen Kalziumgehalt und leichte Verdaulichkeit aus.

Verwendungsmöglichkeiten

sowohl für die Jause, als auch als Salatkäse oder für die warme Küche (zB zum Überbacken) geeignet

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 30%

Fett absolut: 16%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 13cm

Gesamtgewicht: 3kg

Berglandmilch eGen

Produktionsstandort





Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

