

Schärddinger Rollino Italienische Kräuter

Der Schärddinger Rollino italienische Kräuter ist von einer feinen mediterranen Kräuterspirale durchzogen und wird behutsam in feinem Basilikum und Oregano gerollt.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der Schärddinger Rollino italienische Kräuter ist von einer feinen mediterranen Kräuterspirale durchzogen und wird behutsam in feinem Basilikum und Oregano gerollt.

Verwendungsmöglichkeiten

Auf einem Stück Brot oder einer Scheibe Baguette, dekorativ und köstlich auf einer festlichen Käseplatte oder einem Käsebuffet.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 28%
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: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.12kg
Durchmesser: 4cm



Produktionsstandort

Schubertstraße 30 Obj.1 Berglandmilch

4600 Wels

Oberösterreich