

Schärdinger Toastkäse

Der Toastkäse zeichnet sich durch leichte Schmelzbarkeit, geringe Fadenbildung und sein quadratisches Format aus. Er passt somit ideal auf und in jeden Toast. Sein neutraler Geruch und sein zart milder Käsegeschmack heben ihn aus dem Angebot heraus.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Der Toastkäse zeichnet sich durch leichte Schmelzbarkeit, geringe Fadenbildung und sein quadratisches Format aus. Er passt somit ideal auf und in jeden Toast. Sein neutraler Geruch und sein zart milder Käsegeschmack heben ihn aus dem Angebot heraus.

Verwendungsmöglichkeiten

Schärdinger Toastkäse eignet sich ideal für alle Arten von Toasts, aber auch zum Überbacken oder zum kalt Genießen als Jausenkäse

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



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

