Auegger

Der Geschmack des Auegger ist dem des typischen spanischen Schafkäses sehr ähnlich. Seinen Namen hat der Auegger von der Piberau, einer in der Region berüchtigten Gegend, von der man nach Piberegg zu Molkerei Tax kommt.

Produktionsbetrieb: Tax GmbH in Liqu.
Vertrieb: Tax GmbH in Liqu.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Der Geschmack des Auegger ist dem des typischen spanischen Schafkäses sehr ähnlich. Seinen Namen hat der Auegger von der Piberau, einer in der Region berüchtigten Gegend, von der man nach Piberegg zu Molkerei Tax kommt.

Verwendungsmöglichkeiten

für jede Käseplatte gut geeignet

Sonstige Auszeichnungen

1x Silber bei der internationalen Käsiade in Hopfgarten in Tirol in der Kategorie Schafschnittkäse

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 48%
Fett absolut: 24%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Bio-Kochsalz (keine Rieselstoffe, kein Bleichmittel)

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

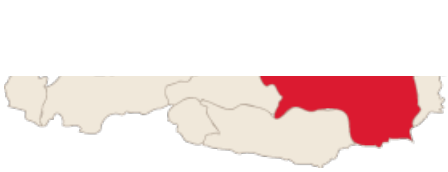
Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 3.5kg
Durchmesser: 25cm



Tax GmbH in Liqu.

Produktionsstandort



Piberegg 3

8580 Bärnbach

Steiermark