

Bergbauern Murdamer

Kompakter, dezent-nussiger, fein-säuerlich süßlich aromatischer Großlochkäse

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

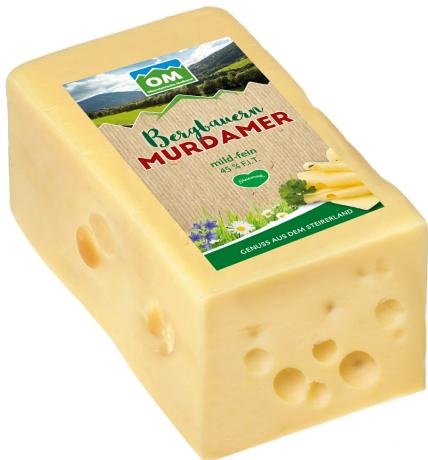
Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2023, 2023, 2024



Geschichte

Kompakter, dezent-nussiger, fein-säuerlich süßlich aromatischer Großlochkäse

Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards 2017-18 Bronze

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 29%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milchprodukte

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: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Großloch Schnittkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 21kg



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

