

Ennstaler Steirerkas

Der pikant würzige Sauermilchkäse hat seinen Ursprung auf den Almen des steirischen Ennstals. Hergestellt aus gereiftem Magertopfen nach traditionellem Rezept. Bis ins 20. Jahrhundert wurde die Käseherstellung in der Obersteiermark ausschließlich auf Almen betrieben. Heute ist die Landgenossenschaft Ennstal größter Hersteller von Steirerkas und bewahrt diese Ennstaler Tradition.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.
Vertrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig

Geschichte

Der pikant würzige Sauermilchkäse hat seinen Ursprung auf den Almen des steirischen Ennstals. Hergestellt aus gereiftem Magertopfen nach traditionellem Rezept. Bis ins 20. Jahrhundert wurde die Käseherstellung in der Obersteiermark ausschließlich auf Almen betrieben. Heute ist die Landgenossenschaft Ennstal größter Hersteller von Steirerkas und bewahrt diese Ennstaler Tradition.

Sonstige Auszeichnungen

Genuss Region Steirerkas

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 11cm



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

