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

