

Grande Styriano

Dieser mindestens 12 Monate gereifter Hartkäse zeigt sich ausgeprägt im Geschmack: nussig, würzig, mit kraftvollem Aroma. Der Teig ist schon zart schmelzend.

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) würzig-kräftig



Geschichte

Dieser mindestens 12 Monate gereifter Hartkäse zeigt sich ausgeprägt im Geschmack: nussig, würzig, mit kraftvollem Aroma. Der Teig ist schon zart schmelzend.

Sonstige Auszeichnungen

AUSZEICHNUNGEN: Bronzemedallengewinner beim "WORLD CHEESE AWARD" 2016-17 und 2017-18, Goldmedallengewinner bei der "KÄSIADE" 2016.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 45%

Fett absolut: 34%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 1 Jahr

Geräuchert: nein

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark