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: Bronzemedaillengewinner beim "WORLD CHEESE AWARD" 2016-17 und 2017-18, Goldmedaillengewinner 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