

## Rahmsteirer

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021, 2024



#### Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Schnittkäse besticht durch seinen angenehmen rahmigen, fein-würzigen Geschmack.

#### Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards 2017-18 Gold

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch

#### Käse



**F.i.T.:** 50%

**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:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 30cm



### Obersteirische Molkerei eGen

#### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

## **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

