Schärdinger Affineur Dolce Bianca

Der Überlieferung nach soll das Kloster Admont im steirischen Ennstal einen italienischen Mönch namens Giacomo Dolce aufgenommen haben, welcher in Folge einige Jahre in der stiftseigenen Meierei als Verwalter tätig war. Aus seiner Heimat, der Region um Mailand, brachte der italienische Ordensbruder einmal einen Laib Käse mit, der auf der langen Reise völlig eingetrocknet war. In seiner Sparsamkeit vermischte er ihn mit dem stiftseigenen Käse, um ihn wieder genießbar zu machen. Es entwickelte sich daraus ein feinädriger Blauschimmelkäse, der zusätzlich vom - im Käsekeller des Stifts bereits vorhanden - Weißschimmel überwachsen wurde. Der erste Doppelschimmelkäse, nach Pater Giacomo Dolce "Dolce Bianca" benannt, war entstanden. Dieser Doppelschimmelkäse wird heute in der Käserei Gröbming im steirischen Ennstal nach alter Rezeptur liebevoll erzeugt.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Überlieferung nach soll das Kloster Admont im steirischen Ennstal einen italienischen Mönch namens Giacomo Dolce aufgenommen haben, welcher in Folge einige Jahre in der stiftseigenen Meierei als Verwalter tätig war. Aus seiner Heimat, der Region um Mailand, brachte der italienische Ordensbruder einmal einen Laib Käse mit, der auf der langen Reise völlig eingetrocknet war. In seiner Sparsamkeit vermischte er ihn mit dem stiftseigenen Käse, um ihn wieder genießbar zu machen. Es entwickelte sich daraus ein feinädriger Blauschimmelkäse, der zusätzlich vom - im Käsekeller des Stifts bereits vorhanden - Weißschimmel überwachsen wurde. Der erste Doppelschimmelkäse, nach Pater Giacomo Dolce "Dolce Bianca" benannt, war entstanden. Dieser Doppelschimmelkäse wird heute in der Käserei Gröbming im steirischen Ennstal nach alter Rezeptur liebevoll erzeugt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 37%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz nicht jodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 1kg
Durchmesser: 24cm

Verwendungsmöglichkeiten

Durch seine eigenständige Ringform und seinen schönen, unversehrten Weißschimmel mit der blauen Marmorierung im Teig eignet er sich hervorragend für die Käseplatte oder zu einem Glas Süßwein.



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel