

Schärdinger Affineur St. Severin

Der Name des heiligen St. Severin wurde nicht zufällig für diesen Käse gewählt, denn die Geschichte dieses Käses ist eng mit Klöstern verknüpft, wo Käsekunst schon seit vielen hundert Jahren gepflegt wird. Der heilige St. Severin gilt als Patron gegen Hungersnot und war einer, der mit dem Christentum auch Kultur in unser Land brachte.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Name des heiligen St. Severin wurde nicht zufällig für diesen Käse gewählt, denn die Geschichte dieses Käses ist eng mit Klöstern verknüpft, wo Käsekunst schon seit vielen hundert Jahren gepflegt wird. Der heilige St. Severin gilt als Patron gegen Hungersnot und war einer, der mit dem Christentum auch Kultur in unser Land brachte.

Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für die Käseplatte und für die Jause.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

