

## 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 vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 0.13kg



#### Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

##### Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

