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

Steiermark