Schärdinger Bergbauern St. Severin

Die Geschichte des St. Severin ist eng mit unseren Klöstern verbunden, wo Käsekunst schon seit vielen Jahrhunderten gepflegt wird. Dieser Weichkäse stellt einen Höhepunkt überlieferter Rezepte klösterlicher Käseentwicklung dar. Sein Namensgeber, der hl. St. Severin gilt als Patron gegen die Hungersnot.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021



Geschichte

Die Geschichte des St. Severin ist eng mit unseren Klöstern verbunden, wo Käsekunst schon seit vielen Jahrhunderten gepflegt wird. Dieser Weichkäse stellt einen Höhepunkt überlieferter Rezepte klösterlicher Käseentwicklung dar. Sein Namensgeber, der hl. St. Severin gilt als Patron gegen die Hungersnot.

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: 2 Wochen
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.3kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel