Schärdinger Dolce Bianca

Das Kloster Admont im steirischen Ennstal hat einst einen italienischen Mönch namens Giacomo Dolce aufgenommen, der aus seiner Heimat, der Region um Mailand, einen Laib Käse mitbrachte. Aus Sparsamkeit vermischte er den eingetrockneten mit dem stiftseigenen Käse, um ihn wieder genießbar zu machen und es entwickelte sich daraus ein feinädriger Blauschimmelkäse, der zusätzlich mit Weißschimmel überwachsen war - der erste Doppelschimmelkäse!

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2016



Geschichte

Das Kloster Admont im steirischen Ennstal hat einst einen italienischen Mönch namens Giacomo Dolce aufgenommen, der aus seiner Heimat, der Region um Mailand, einen Laib Käse mitbrachte. Aus Sparsamkeit vermischte er den eingetrockneten mit dem stiftseigenen Käse, um ihn wieder genießbar zu machen und es entwickelte sich daraus ein feinädriger Blauschimmelkäse, der zusätzlich mit Weißschimmel überwachsen war - der erste Doppelschimmelkäse!

Verwendungsmöglichkeiten

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

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: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.2kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel