Schärdinger Moosbacher

Mit dem Moosbacher wollten die Käsemeister die Süße der Großlochkäse und die Würze der Rotkultur vereinen und das ist ihnen mit der Kombination der beiden Reifungsverfahren gelungen. Dieser Methode verdankt der Moosbacher seinen einzigartigen Geschmack, den saftigen Biss und den feinwürzigen Duft. Auch der optische Eindruck unterstreicht die Einzigartigkeit des Moosbachers - das eigens in einer kleinen Weberei hergestellte Leinentuch symbolisiert sowohl die handwerkliche Tradition als auch die österreichische Herkunft.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2003, 2004, 2005, 2009, 2024
Nominiert im Jahr: 2006, 2010, 2012, 2014



Geschichte

Mit dem Moosbacher wollten die Käsemeister die Süße der Großlochkäse und die Würze der Rotkultur vereinen und das ist ihnen mit der Kombination der beiden Reifungsverfahren gelungen. Dieser Methode verdankt der Moosbacher seinen einzigartigen Geschmack, den saftigen Biss und den feinwürzigen Duft. Auch der optische Eindruck unterstreicht die Einzigartigkeit des Moosbachers - das eigens in einer kleinen Weberei hergestellte Leinentuch symbolisiert sowohl die handwerkliche Tradition als auch die österreichische Herkunft.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Käseplatte und die Jause, auch zum Verfeinern von Salaten und zum Panieren

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4b) Doppelreifung
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 13cm
Gesamtgewicht: 8.3kg
Durchmesser: 35cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel