Schärdinger Österkron mild

Der Schärdinger Österkron mild ist ein Doppelschimmelkäse mit edlen Blau- und Weißschimmelkulturen. Er reift für insgesamt rd. 6 Wochen. Zuerst für 4 Wochen im Laib und nach dem Schneiden und Verpacken reift er für ca. 2 Wochen in der Schalenpackung weiter. Hier entwickelt sich sein weicher, cremiger Teig und sein besonderer aromatisch würzige und leicht süßliche Geschmack. Mit zunehmender Reifestufe wird dieser kräftiger.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Schärdinger Österkron mild ist ein Doppelschimmelkäse mit edlen Blau- und Weißschimmelkulturen. Er reift für insgesamt rd. 6 Wochen. Zuerst für 4 Wochen im Laib und nach dem Schneiden und Verpacken reift er für ca. 2 Wochen in der Schalenpackung weiter. Hier entwickelt sich sein weicher, cremiger Teig und sein besonderer aromatisch würzige und leicht süßliche Geschmack. Mit zunehmender Reifestufe wird dieser kräftiger.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Österkron mild passt hervorragend als Dessertkäse z.B. mit Trauben, Erdbeeren sowie anderen heimischen Obstsorten, mit weißem Brot oder Gebäck. In der warmen Küche für herzhafte Saucen für Nudelgerichte

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: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Doppelschimmelkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL
AUSTRIA