

## 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 vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 2.5kg



**Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.**

**Produktionsstandort**

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

