Schärdinger Österkron

Der Österkron wird seit Jahren mit kundiger Hand aus bester steirischer Milch hergestellt. Dabei entsteht eine Spezialität mit einer charakteristischen, leicht krümeligen Konsistenz, einer edlen Grünschimmeläderung und einem aromatischen bis pikanten Geschmack. Der Österkron besticht neben seinem köstlichen und langanhaltenden Aroma auch mit einer breiten Palette an Verwendungsmöglichkeiten. Er eignet sich zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Aufstrichen, als auch zum Überbacken oder als Salatkäse.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2012, 2018, 2019, 2022
Nominiert im Jahr: 2016, 2020, 2023



Geschichte

Der Österkron wird seit Jahren mit kundiger Hand aus bester steirischer Milch hergestellt. Dabei entsteht eine Spezialität mit einer charakteristischen, leicht krümeligen Konsistenz,

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 33%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz nicht jodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg

einer edlen Grünschimmeläderung und einem aromatischen bis pikanten Geschmack. Der Österkron besticht neben seinem köstlichen und langanhaltenden Aroma auch mit einer breiten Palette an Verwendungsmöglichkeiten. Er eignet sich zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Aufstrichen, als auch zum Überbacken oder als Salatkäse.

Verwendungsmöglichkeiten

Für Aufstriche, zum Würzen von Suppen und Saucen, zum Überbacken, für herzhafte Dressings und zum Verfeinern von Salaten, als krönender Abschluss mit einem Glas Süßwein.

Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards 2009 (Bronze) World Cheese Champignon Contest / Wisconsin 2010 (Bronze) Käsekaiser 2011 Käsiade 2012 (Silber) Käsekaiser 2012 Käsekaiser 2019 Käse Kaiser 2020



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

AMA GÜTESIEGEL TIERHALTUNG PLUS