

## 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, 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

### 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

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**

