

Schärdinger Original Dachsteiner

Das ursprüngliche Rezept für dieses „Steirer Original“, das nach dem höchsten Berg der „Grünen Mark“ benannt ist, kam in den 50er-Jahren durch wandernde Käsegesellen in die Region um Voitsberg. Dort wurde es von den Käsemeistern verfeinert. Diese Spezialität reift für rd. 6 Wochen. Während dieser Zeit wird mit Sorgfalt die Oberfläche mit Rotkultur gepflegt, was dem Dachsteiner sein typisches, zünftiges und kräftiges Aroma verleiht. Sein F.i.T.- Gehalt von 50% verleiht ihm einen zarten Schmelz, eine spezielle Cremigkeit im Teig und ein besonders harmonisches Mundgefühl.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2024



Geschichte

Das ursprüngliche Rezept für dieses „Steirer Original“, das nach dem höchsten Berg der „Grünen Mark“ benannt ist, kam in den 50er-Jahren durch wandernde Käsegesellen in die Region um Voitsberg. Dort wurde es von den Käsemeistern verfeinert. Diese Spezialität reift für rd. 6 Wochen. Während dieser Zeit wird mit Sorgfalt die Oberfläche mit Rotkultur gepflegt, was dem Dachsteiner sein typisches, zünftiges und kräftiges Aroma verleiht. Sein F.i.T.- Gehalt von 50% verleiht ihm einen zarten Schmelz, eine spezielle Cremigkeit im Teig und ein besonders harmonisches Mundgefühl.

Verwendungsmöglichkeiten

Der würzige Käse eignet sich gut als Jausenkäse, er ist aber auch hervorragend für Raclette und

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 32cm

Fondue verwendbar



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

