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