

Schärdinger Rahm-Brie

Brie verdankt seinem Namen der gleichnamigen Landschaft östlich von Paris. Der Schärdinger Rahm-Brie wird in der Steiermark aus bester, österreichischer Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Edelschimmelrasen und seinen geschmeidigen, rahmgelben Teig erhält.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2013, 2015, 2017, 2023



Geschichte

Brie verdankt seinem Namen der gleichnamigen Landschaft östlich von Paris. Der Schärdinger Rahm-Brie wird in der Steiermark aus bester, österreichischer Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Edelschimmelrasen und seinen geschmeidigen, rahmgelben Teig erhält.

Verwendungsmöglichkeiten

Ein Blickfang auf jeder Käseplatte! Servieren Sie den Käse mit frischem Weißbrot und blauen Weintrauben.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 39%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.3kg



KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

