## 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



**Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH**



**KG.**

**Produktionsstandort**

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

