

Schärdinger St. Severin

Die Geschichte des St. Severin ist eng mit unseren Klöstern verbunden, wo Käsekunst schon seit vielen Jahrhunderten gepflegt wird. Dieser Weichkäse stellt einen Höhepunkt überlieferter Rezepte klösterlicher Käseentwicklung dar. Sein Namensgeber, der hl. St. Severin gilt als Patron gegen die Hungersnot.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2021



Geschichte

Die Geschichte des St. Severin ist eng mit unseren Klöstern verbunden, wo Käsekunst schon seit vielen Jahrhunderten gepflegt wird. Dieser Weichkäse stellt einen Höhepunkt überlieferter Rezepte klösterlicher Käseentwicklung dar. Sein Namensgeber, der hl. St. Severin gilt als Patron gegen die Hungersnot.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal für die Käseplatte und für die Jause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.3kg



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort



Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

