

## 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**

