

Schärdinger Weinkäse

In der Entstehungszeit war der Käse mit dem Zweigeltgeläger als steirischer Hauerkäse bekannt. Mit der Verlagerung des Produktionsstandortes und der Ausweitung der regionalen Listung wurde der Käse „Schärdinger Weinkäse“ getauft. Der Weinkäse wird handgekäst und während seiner Reifezeit mehrmals mit einem Zweigeltgeläger eingerieben. Dadurch erhält er seine typisch dunkle Rinde und sein fruchtiges, zart-pikantes Aroma. Sein elfenbeinfarbiger, geschmeidiger Teig harmonisiert hervorragend mit den dunklen Trauben, die sich im Einklang zu einem erlesenen Gesamtkunstwerk fügen.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2007, 2010, 2018, 2019



Geschichte

In der Entstehungszeit war der Käse mit dem Zweigeltgeläger als steirischer Hauerkäse bekannt. Mit der Verlagerung des Produktionsstandortes und der Ausweitung der regionalen Listung wurde der Käse „Schärdinger Weinkäse“ getauft. Der Weinkäse wird handgekäst und während seiner Reifezeit mehrmals mit einem Zweigeltgeläger eingerieben. Dadurch erhält er seine typisch dunkle Rinde und sein fruchtiges, zart-pikantes Aroma. Sein elfenbeinfarbiger, geschmeidiger Teig harmonisiert hervorragend mit den dunklen Trauben, die sich im Einklang zu einem erlesenen Gesamtkunstwerk fügen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 37%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Halbfester Schnittkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.3kg

Verwendungsmöglichkeiten

ein Blickfang auf Käseteller und Käseplatten; die fast schwarze Rinde mit dem weißen Milchsimmel ist ein Qualitätsmerkmal dieser Käsespezialität und sollte mitgegessen werden.



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

