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 harmoniert 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 harmoniert 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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.3kg

Verwendungsmöglichkeiten

ein Blickfang auf Käseteller und Käseplatten; die fast schwarze Rinde mit dem weißen Milchschimmel 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

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA