

## Ursteirer

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig



### Verwendungsmöglichkeiten

Der Ursteirer ist eine Hommage an die steirische Käsetradition. Er besticht durch seinen blumig-nussigen Geschmack.

### Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards 2017-18 Silber World Championship Cheese Contest 2020 Silber

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 38%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch- und Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 4 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 11cm

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 30cm



### Obersteirische Molkerei eGen

#### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

