

## Weinkäse

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2020



### Verwendungsmöglichkeiten

Der exquisite Käse-Genuss mit besonderem Aroma. Der Hartkäse wird mit Rotweingeläger gepflegt und erhält so seinen charaktervollen, nussig-traubigen Geschmack.

### Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards 2015-16 und 2016-17  
Gold World Cheese Awards 2017-18 Bronze  
World Cheese Awards 2019-20 Supergold - Best Austrian Cheese

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 55%

**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:** 6 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

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

