

## Weinkäse

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen  
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig

#### 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

