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