Woerle Herzstück Mondseer aus Heumilch

Namensgebend für diese herzhafte Käsespezialität ist die Region zwischen Salzburg und Mondsee, das Mondseeland - berühmt für seine landschaftliche Schönheit und seine intakte Ökologie. Dort wurde um ca. 1800 in der Meierei des Klosters Mondsee, dem ältesten Benediktinerkloster im deutschsprachigen Raum, eine in Rotkulturen gereifte Schnittkäse Spezialität entwickelt - der berühmte "Mondseer". Dank seines hervorragenden Geschmacks wurde der Mondseer schon bald so beliebt, dass er nicht nur in den Ländern der Donaumonarchie, sondern auch im benachbarten Ausland reißenden Absatz fand. Zahlreiche Auszeichnungen, darunter eine Medaille aus Triest 1882, bestätigten seine hervorragende Qualität. Bis ins 20. Jahrhundert war er als "Mondseer Schachtelkäse" bekannt, da er in aufwändig bedruckten Holzspanschachteln verpackt war.

Produktionsbetrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.
Vertrieb: Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2006, 2008



Geschichte

Namensgebend für diese herzhafte Käsespezialität ist die Region zwischen Salzburg und Mondsee, das Mondseeland - berühmt für seine landschaftliche Schönheit und seine intakte Ökologie. Dort wurde um ca. 1800 in der Meierei des Klosters Mondsee, dem ältesten Benediktinerkloster im deutschsprachigen Raum, eine in Rotkulturen gereifte Schnittkäse Spezialität entwickelt - der berühmte "Mondseer". Dank seines hervorragenden Geschmacks wurde der Mondseer schon bald so beliebt, dass er nicht nur in den Ländern der Donaumonarchie, sondern auch im benachbarten Ausland reißenden Absatz fand. Zahlreiche

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg

Auszeichnungen, darunter eine Medaille aus Triest 1882, bestätigten seine hervorragende Qualität. Bis ins 20. Jahrhundert war er als "Mondseer Schachtelkäse" bekannt, da er in aufwändig bedruckten Holzspanschachteln verpackt war.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Mondseer ist nicht nur ein Muss auf jeder Käseplatte oder Brettljause, er eignet sich auch hervorragend für "Kas Spätzle" und zum Überbacken verschiedenster Gerichte.



Gebrüder Woerle Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Enzing 26 Bürogebäude

5302 Henndorf/Wallersee

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel