

Auegger

Der Geschmack des Auegger ist dem des typischen spanischen Schafkäses sehr ähnlich. Seinen Namen hat der Auegger von der Piberau, einer in der Region berühmten Gegend, von der man nach Piberegg zu Molkerei Tax kommt.

Produktionsbetrieb: Tax GmbH in Liqu.
Vertrieb: Tax GmbH in Liqu.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Der Geschmack des Auegger ist dem des typischen spanischen Schafkäses sehr ähnlich. Seinen Namen hat der Auegger von der Piberau, einer in der Region berühmten Gegend, von der man nach Piberegg zu Molkerei Tax kommt.

Verwendungsmöglichkeiten

für jede Käseplatte gut geeignet

Sonstige Auszeichnungen

1x Silber bei der internationalen Käsiade in Hopfgarten in Tirol in der Kategorie Schafschnittkäse

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 48%

Fett absolut: 24%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Bio-Kochsalz (keine Rieselstoffe, kein Bleichmittel)



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3.5kg

Durchmesser: 25cm



Tax GmbH in Liqu.

Produktionsstandort



Piberegg 3

8580 Bärnbach

Steiermark