## 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 berüchtigten Gegend, von der man nach Piberegg zu Molkerei Tax kommt.

Produktionsbetrieb: Tax GmbH
Vertrieb: Tax GmbH

## 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 berüchtigten 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

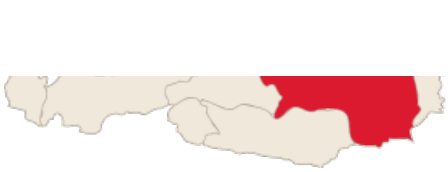
**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm
**Gesamtgewicht:** 3.5kg
**Durchmesser:** 25cm

**Tax GmbH**

**Produktionsstandort**



Piberegg 3

8580 Bärnbach

Steiermark