Erzherzog Johann

2-facher Goldmedaillengewinner beim "WOLRD CHAMPION CHEESE CONTEST 2008 und 2010".

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen
Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2015, 2016, 2022, 2024
Nominiert im Jahr: 2009, 2011, 2012, 2018, 2020, 2021, 2022



Geschichte

2-facher Goldmedaillengewinner beim "WOLRD CHAMPION CHEESE CONTEST 2008 und 2010".

Verwendungsmöglichkeiten

Ein weltmeisterliches Erlebnis zu jeder Gelegenheit am Besten mit einem guten Glas Rotwein.

Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2016 und 2017 World Cheese Awards 2016-17 Supergold World Cheese Awards 2017-18 Silber World Championship Cheese Contest 2008-2010-2014 Gold und 2014 First Runner Up Käsiade Hopfgarten Gold

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 35%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
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