

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

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

