

## Grande Styriano

Dieser mindestens 12 Monate gereifter Hartkäse zeigt sich ausgeprägt im Geschmack: nussig, würzig, mit kraftvollem Aroma. Der Teig ist schon zart schmelzend.

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Dieser mindestens 12 Monate gereifter Hartkäse zeigt sich ausgeprägt im Geschmack: nussig, würzig, mit kraftvollem Aroma. Der Teig ist schon zart schmelzend.

### Sonstige Auszeichnungen

AUSZEICHNUNGEN: Bronzemedallengewinner beim "WORLD CHEESE AWARD" 2016-17 und 2017-18, Goldmedallengewinner bei der "KÄSIADÉ" 2016.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 34%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch- und Milchprodukte

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 1 Jahr

**Geräuchert:** nein



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 30cm



### Obersteirische Molkerei eGen

#### Produktionsstandort

Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark