

Mondseer geräuchert

Der Käse wird in der Traditionskäserei in Voitsberg (Steiermark) in kleinen Laiben zu je rd. 1kg gekäst. Charakteristisch ist seine Schlitzlochung im Teig. Nachdem die kleinen Laibe aus dem Salzbad gekommen sind, werden sie auf Fichtenholzbretter rd. 1 Woche gelagert und getrocknet. Danach werden sie mild über Buchenholz geräuchert. Seine Rinde ist aufgrund des Räucherns bräunlich, sein Geschmack aromatisch mit einer feiner Rauchnote. Nach dem Räuchern reift der Käse noch rd. 2 bis 3 Wochen.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Der Käse wird in der Traditionskäserei in Voitsberg (Steiermark) in kleinen Laiben zu je rd. 1kg gekäst. Charakteristisch ist seine Schlitzlochung im Teig. Nachdem die kleinen Laibe aus dem Salzbad gekommen sind, werden sie auf Fichtenholzbretter rd. 1 Woche gelagert und getrocknet. Danach werden sie mild über Buchenholz geräuchert. Seine Rinde ist aufgrund des Räucherns bräunlich, sein Geschmack aromatisch mit einer feiner Rauchnote. Nach dem Räuchern reift der Käse noch rd. 2 bis 3 Wochen.

Verwendungsmöglichkeiten

Für Liebhaber von geräucherten Käsespezialitäten. Als Bestandteil einer rustikalen Jause / Käseplatte. Bei Verwendung als Reibkäse oder beim Gratinieren gibt er Gerichten eine schmackhafte, feine rauchige Note.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: ja

Zusatzinfo Käsetyp: leichte Bruch- und Schlitzlochung



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 16cm



Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark