

Schärdinger Affineur Asmonte

Dieser würzig-kräftige Hartkäse aus dem Hause Schärdinger Affineur verführt nach herzhaft italienischem Stil. Um 1 kg Schärdinger Affineur Asmonte herstellen zu können, werden im steirischen Voitsberg 15 Liter beste österreichische Milch verarbeitet. Während seiner 8-monatigen Reifezeit wird der Asmonte regelmäßig mit Leinöl behandelt, wodurch sich sein geschmeidiger Teig entwickelt. Durch die besonderen Reifebedingungen und die behutsame Pflege erhält der Schärdinger Affineur Asmonte seinen einzigartigen Geschmack und die feste, kurzbröckelige Konsistenz.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser würzig-kräftige Hartkäse aus dem Hause Schärdinger Affineur verführt nach herzhaft italienischem Stil. Um 1 kg Schärdinger Affineur Asmonte herstellen zu können, werden im steirischen Voitsberg 15 Liter beste österreichische Milch verarbeitet. Während seiner 8-monatigen Reifezeit wird der Asmonte regelmäßig mit Leinöl behandelt, wodurch sich sein geschmeidiger Teig entwickelt. Durch die besonderen Reifebedingungen und die behutsame Pflege erhält der Schärdinger Affineur Asmonte seinen einzigartigen Geschmack und die feste, kurzbröckelige Konsistenz.

Verwendungsmöglichkeiten

Asmonte lässt sich optimal mithilfe eines Parmesanstechers portionieren. Die kleinen Stücke passen hervorragend zum Aperitiv, schmecken aber auch als Dessertkäse oder Zwischendurch zum Knabbern.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)
Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 8 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit:** Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112
8570 Voitsberg
Steiermark