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