

Schärdinger Affineur Kracher (petit)

Der Wunsch nach perfekter Harmonie aus Würze und Fruchtigkeit, aus Salz und Süße, aus fest und flüssig wurde in monatelanger Entwicklungsarbeit von Schärdinger gemeinsam mit Alois Kracher und der unterstützenden Beratung des Käsesommeliers Herbert Schmid Realität. Aus der Verbindung eines außergewöhnlichen steirischen Edelschimmelkäses mit einem prägnanten Süßwein entstand ein Käse, der außerhalb bisheriger Kategorien steht und Gegensätze zu einer ungeahnten Genussharmonie vermählt: Schärdinger Affineur Kracher (petit)

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2009, 2019

Nominiert im Jahr: 2020



Geschichte

Der Wunsch nach perfekter Harmonie aus Würze und Fruchtigkeit, aus Salz und Süße, aus fest und flüssig wurde in monatelanger Entwicklungsarbeit von Schärdinger gemeinsam mit Alois Kracher und der unterstützenden Beratung des Käsesommeliers Herbert Schmid Realität. Aus der Verbindung eines außergewöhnlichen steirischen Edelschimmelkäses mit einem prägnanten Süßwein entstand ein Käse, der außerhalb bisheriger Kategorien steht und Gegensätze zu einer ungeahnten Genussharmonie vermählt: Schärdinger Affineur Kracher (petit)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 33%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.3kg

Verwendungsmöglichkeiten

Um die Geschmackskomplexität optimal zur Geltung zu bringen, wird Schärdinger Affineur Kracher (petit) nicht geschnitten, sondern mit einem runden Schabmesser in dünnen, cremigen Schichten von der Oberfläche geschabt. Dadurch können sich die vielfältigen Aromen des Käses besonders gut entfalten. Sehr zu empfehlen ist die Kombination Kracher (petit), Baguette und ein Glas Süßwein.



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

