

Schäringer Affineur Mondseer

Der Mondseer ist 1830 im Markt Mondsee entstanden und wurde dort in kleinen Käsereien aus Rohmilch in Laibform erzeugt. Um die Form dieses weichen Käses zu erhalten, wurden die Laibe um die Jahrhundertwende in Schachteln verpackt, weshalb der Käse auch Mondseer-Schachtelkäse genannt wurde.

Heute ist der Mondseer eine typische österreichische Schnittkäsesorte, die nach wie vor in kleinen Laiben ausgeformt und mit Salzwasser und Rotkulturbakterien behandelt wird. Charakteristisch für den Mondseer ist seine gelborange Rinde, seine Schlitzlochung im Teig und sein würzig-pikanter Geschmack. Übrigens, der Mondseer, der als einzige österreichische Käsesorte durch zwischenstaatliche Abkommen geschützt ist, gilt in vielen internationalen Käsezyklopädiën als "der" österreichische Renommierkäse schlechthin.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



Geschichte

Der Mondseer ist 1830 im Markt Mondsee entstanden und wurde dort in kleinen Käsereien aus Rohmilch in Laibform erzeugt. Um die Form dieses weichen Käses zu erhalten, wurden die Laibe um die Jahrhundertwende in Schachteln verpackt, weshalb der Käse auch Mondseer-Schachtelkäse genannt wurde. Heute ist der Mondseer eine typische österreichische Schnittkäsesorte, die nach wie vor in kleinen Laiben ausgeformt und mit Salzwasser und Rotkulturbakterien behandelt wird. Charakteristisch für den Mondseer ist seine gelborange Rinde, seine Schlitzlochung im Teig und sein würzig-pikanter Geschmack. Übrigens, der Mondseer, der als einzige österreichische Käsesorte durch zwischenstaatliche Abkommen geschützt ist, gilt in vielen internationalen Käsezyklopädiën als "der" österreichische Renommierkäse schlechthin.

Verwendungsmöglichkeiten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz nicht jodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 17cm

Sein typischer pikanter, leicht säuerlicher Geschmack macht ihn zu einem beliebten Käse für Käsesalate, Brettjause, aber auch für kräftig-rustikale Käsearrangements. Er eignet sich aber auch ideal für feine warme Gerichte z.B. für Kasnock'n sowie zum Gratinieren und Überbacken.



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

