

## Schärdinger Amadeus

Schärdinger Amadeus leitet sich von den - ursprünglich auf den Almen Salzburgs hergestellten - Vollmilchkäsen ab, den sogenannten „Rahmkäsen“ und den bäuerlichen „Schwaigenkäsen“. Von Salzburg, wo auch Mozart Käse dieses Typs verkostete, gelangte das Rezept nach Voitsberg in der Steiermark, wo dieser Käse gemäß den überlieferten Rezepten hergestellt wird. In acht Wochen langer Lagerung auf Fichtenholzbrettern gedeiht der Amadeus so zu einem zarten, harmonisch ausgewogenen Geschmackserlebnis. Sein Geschmack überzeugte auch die Jury bei der Käseweltmeisterschaft 2008, bei der er mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Schärdinger Amadeus leitet sich von den - ursprünglich auf den Almen Salzburgs hergestellten - Vollmilchkäsen ab, den sogenannten „Rahmkäsen“ und den bäuerlichen „Schwaigenkäsen“. Von Salzburg, wo auch Mozart Käse dieses Typs verkostete, gelangte das Rezept nach Voitsberg in der Steiermark, wo dieser Käse gemäß den überlieferten Rezepten hergestellt wird. In acht Wochen langer Lagerung auf Fichtenholzbrettern gedeiht der Amadeus so zu einem zarten, harmonisch ausgewogenen Geschmackserlebnis. Sein Geschmack überzeugte auch die Jury bei der Käseweltmeisterschaft 2008, bei der er mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der Amadeus verleiht jeder Käseplatte einen besonderen Glanz, er eignet sich aber auch hervorragend zum Verfeinern der traditionellen österreichischen Käseküche, für die Jause oder als herzhaftes Schmankerl für zwischendurch.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 29%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genußtemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete  
Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 25cm



## **Berglandmilch eGen**

### **Produktionsstandort**

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

