

## Schärdinger Asmonte

Während seiner Reifezeit wird der Asmonte mit Leinöl behandelt, wodurch sich sein geschmeidiger Teig und die feste Rinde entwickelt. Durch das besondere Klima, die lange Reifung und die behutsame Pflege erhält der Asmonte seinen einzigartigen Geschmack und seine feste, kurzbröckelige Konsistenz.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2013

Nominiert im Jahr: 2007, 2010, 2019



### Geschichte

Während seiner Reifezeit wird der Asmonte mit Leinöl behandelt, wodurch sich sein geschmeidiger Teig und die feste Rinde entwickelt. Durch das besondere Klima, die lange Reifung und die behutsame Pflege erhält der Asmonte seinen einzigartigen Geschmack und seine feste, kurzbröckelige Konsistenz.

### Verwendungsmöglichkeiten

Für alle Liebhaber von würzigem Hartkäse nach italienischer Art. Asmonte wird am besten mit einem Parmesanstecher gebrochen und zum Aperitiv, als Dessert oder für Zwischendurch serviert.

### 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 nicht jodiert



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.4.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung mind. 6 Monate

**Reifedauer:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genußtemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 6kg



## Berglandmilch eGen

### Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

