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