

Schärdinger Dachsteiner

Der frischen Milch der steirischen Alpen und der Handwerkskunst der Voitsberger Käsemeister verdankt der Dachsteiner seinen unvergleichlichen Geschmack, für den ihn seine Liebhaber so schätzen. Das Rezept für dieses Steirer Original, das nach dem höchsten Berg der Grünen Mark benannt ist, kam in den 50er-Jahren durch wandernde Käsegesellen in die Region um Voitsberg. Dort wurde es verfeinert und seither nicht mehr verändert. Die Rinde des Dachsteiners wird sorgfältig mit Rotkultur gepflegt, was ihm sein typisches, zünftiges Aroma verleiht.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2008

Nominiert im Jahr: 2006, 2021



Geschichte

Der frischen Milch der steirischen Alpen und der Handwerkskunst der Voitsberger Käsemeister verdankt der Dachsteiner seinen unvergleichlichen Geschmack, für den ihn seine Liebhaber so schätzen. Das Rezept für dieses Steirer Original, das nach dem höchsten Berg der Grünen Mark benannt ist, kam in den 50er-Jahren durch wandernde Käsegesellen in die Region um Voitsberg. Dort wurde es verfeinert und seither nicht mehr verändert. Die Rinde des Dachsteiners wird sorgfältig mit Rotkultur gepflegt, was ihm sein typisches, zünftiges Aroma verleiht.

Verwendungsmöglichkeiten

Der würzige Käse eignet sich gut als Jausenkäse,

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genußtemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm

er ist aber auch hervorragend für Raclette und Fondue verwendbar.



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

