

## Schärdinger Dachsteiner

Der frischen Milch der steirischen Almen 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-kraftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2008

Nominiert im Jahr: 2006, 2021



### Geschichte

Der frischen Milch der steirischen Almen 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**

