

Schärdinger Geheimratskäse

Charakteristisch für den Geheimratskäse ist die kugelige Form und das rote Wachs, mit dem er aus alter Tradition umhüllt ist. Dieses Wachs hat ihm auch seinen Namen gegeben, abgeleitet vom roten Siegelwachs der amtlichen Schreiben der kaiserlichen Beamten der ehemaligen Österreichisch-Ungarischen Monarchie.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Charakteristisch für den Geheimratskäse ist die kugelige Form und das rote Wachs, mit dem er aus alter Tradition umhüllt ist. Dieses Wachs hat ihm auch seinen Namen gegeben, abgeleitet vom roten Siegelwachs der amtlichen Schreiben der kaiserlichen Beamten der ehemaligen Österreichisch-Ungarischen Monarchie.

Verwendungsmöglichkeiten

Aufgrund seines mild-feinen Geschmacks und der hervorragenden Schmelzfähigkeit nicht nur als Jausenkäse sehr beliebt, sondern auch als Toast- oder Gratinkäse.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

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: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 0.25kg

Durchmesser: 9cm

Berglandmilch eGen

Produktionsstandort





Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

