

Schärdinger Grieskirchner

Der Grieskirchner ist ein Butterkäse mit goldgelbem, zart schmelzendem Teig,

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2013, 2019

Nominiert im Jahr: 2020



Geschichte

Der Grieskirchner ist ein Butterkäse mit goldgelbem, zart schmelzendem Teig,

Verwendungsmöglichkeiten

Sehr vielseitig zu verwenden, eignet sich als milder Käse sowohl für die kalte als auch für die warme Küche, wie zum Beispiel zum Überbacken

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: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.7kg



Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

