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



Berglandmilch eGen



Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel