

Schärdinger Österkron mild

Der Schärdinger Österkron mild ist ein Doppelschimmelkäse mit edlen Blau- und Weißschimmelkulturen. Er reift für insgesamt rd. 6 Wochen. Zuerst für 4 Wochen im Laib und nach dem Schneiden und Verpacken reift er für ca. 2 Wochen in der Schalenpackung weiter. Hier entwickelt sich sein weicher, cremiger Teig und sein besonderer aromatisch würzige und leicht süßliche Geschmack. Mit zunehmender Reifestufe wird dieser kräftiger.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Schärdinger Österkron mild ist ein Doppelschimmelkäse mit edlen Blau- und Weißschimmelkulturen. Er reift für insgesamt rd. 6 Wochen. Zuerst für 4 Wochen im Laib und nach dem Schneiden und Verpacken reift er für ca. 2 Wochen in der Schalenpackung weiter. Hier entwickelt sich sein weicher, cremiger Teig und sein besonderer aromatisch würzige und leicht süßliche Geschmack. Mit zunehmender Reifestufe wird dieser kräftiger.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Österkron mild passt hervorragend als Dessertkäse z.B. mit Trauben, Erdbeeren sowie anderen heimischen Obstsorten, mit weißem Brot oder Gebäck. In der warmen Küche für herzhaftes Saucen für Nudelgerichte

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 37%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: Doppelschimmelkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

