

Schärdinger Österkron

Der Österkron wird seit Jahren mit kundiger Hand aus bester steirischer Milch hergestellt. Dabei entsteht eine Spezialität mit einer charakteristischen, leicht krümeligen Konsistenz, einer edlen Grünschimmeläderung und einem aromatischen bis pikanten Geschmack. Der Österkron besticht neben seinem köstlichen und langanhaltenden Aroma auch mit einer breiten Palette an Verwendungsmöglichkeiten. Er eignet sich zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Aufstrichen, als auch zum Überbacken oder als Salatkäse.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2012, 2018, 2019, 2022

Nominiert im Jahr: 2016, 2020



Geschichte

Der Österkron wird seit Jahren mit kundiger Hand aus bester steirischer Milch hergestellt. Dabei entsteht eine Spezialität mit einer charakteristischen, leicht krümeligen Konsistenz, einer edlen Grünschimmeläderung und einem aromatischen bis pikanten Geschmack. Der Österkron besticht neben seinem köstlichen und langanhaltenden Aroma auch mit einer breiten Palette an Verwendungsmöglichkeiten. Er eignet sich zum Verfeinern von Suppen, Saucen und Aufstrichen, als auch zum Überbacken oder als

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 33%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz nicht jodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2.5kg

Salatkäse.

Verwendungsmöglichkeiten

Für Aufstriche, zum Würzen von Suppen und Saucen, zum Überbacken, für herzhafte Dressings und zum Verfeinern von Salaten, als krönender Abschluss mit einem Glas Süßwein.

Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards 2009 (Bronze) World Cheese Champignon Contest / Wisconsin 2010 (Bronze) Käsekaiser 2011 Käsiade 2012 (Silber) Käsekaiser 2012 Käsekaiser 2019 Käse Kaiser 2020



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

