

## Schärdinger Original Dachsteiner

Das ursprüngliche Rezept für dieses „Steirer Original“, das nach dem höchsten Berg der „Grünen Mark“ benannt ist, kam in den 50er-Jahren durch wandernde Käsegesellen in die Region um Voitsberg. Dort wurde es von den Käsemeistern verfeinert. Diese Spezialität reift für rd. 6 Wochen. Während dieser Zeit wird mit Sorgfalt die Oberfläche mit Rotkultur gepflegt, was dem Dachsteiner sein typisches, zünftiges und kräftiges Aroma verleiht. Sein F.i.T.- Gehalt von 50% verleiht ihm einen zarten Schmelz, eine spezielle Cremigkeit im Teig und ein besonders harmonisches Mundgefühl.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2024



### Geschichte

Das ursprüngliche Rezept für dieses „Steirer Original“, das nach dem höchsten Berg der „Grünen Mark“ benannt ist, kam in den 50er-Jahren durch wandernde Käsegesellen in die Region um Voitsberg. Dort wurde es von den Käsemeistern verfeinert. Diese Spezialität reift für rd. 6 Wochen. Während dieser Zeit wird mit Sorgfalt die Oberfläche mit Rotkultur gepflegt, was dem Dachsteiner sein typisches, zünftiges und kräftiges Aroma verleiht. Sein F.i.T.- Gehalt von 50% verleiht ihm einen zarten Schmelz, eine spezielle Cremigkeit im Teig und ein besonders harmonisches Mundgefühl.

### Verwendungsmöglichkeiten

Der würzige Käse eignet sich gut als Jausenkäse, er ist aber auch hervorragend für Raclette und

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 32cm

Fondue verwendbar



## **Berglandmilch eGen**

### **Produktionsstandort**

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

