

## Schärdinger Rahm-Brie

Brie verdankt seinem Namen der gleichnamigen Landschaft östlich von Paris. Der Schärdinger Rahm-Brie wird in der Steiermark aus bester, österreichischer Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Edelschimmelrasen und seinen geschmeidigen, rahmgelben Teig erhält.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig

#### AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2013, 2015, 2017, 2023



### Geschichte

Brie verdankt seinem Namen der gleichnamigen Landschaft östlich von Paris. Der Schärdinger Rahm-Brie wird in der Steiermark aus bester, österreichischer Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Edelschimmelrasen und seinen geschmeidigen, rahmgelben Teig erhält.

### Verwendungsmöglichkeiten

Ein Blickfang auf jeder Käseplatte! Servieren Sie den Käse mit frischem Weißbrot und blauen Weintrauben.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 65%

**Fett absolut:** 39%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (3) Reifung durch weißen Edelschimmel\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 2 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 1.3kg



**KG.**

**Produktionsstandort**

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

