

Schärdinger St. Patron

Bereits im Mittelalter wurde auf Schloss Seggau in der Südsteiermark Käse hergestellt. Die Mönche des Schlosses reiften damals einen zarten, fein-würzigen Schnittkäse, der in der ganzen Gegend begehrt war.

Nachdem die Mönche die Käseproduktion aufgeben mussten, übernahmen die Käsemeister der nahe gelegenen Käserei das Originalrezept des Ur-St. Patrons. Dieses Rezept wurde von der steirischen Käserei in Voitsberg weiter verfeinert und im Jahre 1972 erstmals mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2004

Nominiert im Jahr: 2009, 2019



Geschichte

Bereits im Mittelalter wurde auf Schloss Seggau in der Südsteiermark Käse hergestellt. Die Mönche des Schlosses reiften damals einen zarten, fein-würzigen Schnittkäse, der in der ganzen Gegend begehrt war. Nachdem die Mönche die Käseproduktion aufgeben mussten, übernahmen die Käsemeister der nahe gelegenen Käserei das Originalrezept des Ur-St. Patrons. Dieses Rezept wurde von der steirischen Käserei in Voitsberg weiter verfeinert und im Jahre 1972 erstmals mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Verwendungsmöglichkeiten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 31%

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: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1.2kg

Durchmesser: 12cm

Eignet sich in erster Linie als Dessertkäse, für Käseteller oder -platten und schmeckt hervorragend mit Weißbrot, Feigen, Datteln, Weintrauben und Birnen



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

