

Stern de Luxe (Bergkäse)

Der Stern de Luxe wird seit 2012 am Betrieb der Familie Stern produziert und ist das neueste Produkt.

Produktionsbetrieb: Stern Vinzenz und Rosalia, vulgo Aichstern

Vertrieb: Stern Vinzenz und Rosalia, vulgo Aichstern

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

g'schmackig

Geschichte

Der Stern de Luxe wird seit 2012 am Betrieb der Familie Stern produziert und ist das neueste Produkt.

Sonstige Auszeichnungen

2014 Gold bei der steirischen Käseprämierung

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 10 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 35cm



Stern Vinzenz und Rosalia, vulgo Aichstern

Produktionsstandort

Rohrbach 80

8151 Rohrbach, Steiermark

Steiermark

