

Weinkäse

Produktionsbetrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Vertrieb: Obersteirische Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kraftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2020



Verwendungsmöglichkeiten

Der exquisite Käse-Genuss mit besonderem Aroma. Der Hartkäse wird mit Rotweingeläger gepflegt und erhält so seinen charaktervollen, nussig-traubigen Geschmack.

Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Awards 2015-16 und 2016-17
Gold World Cheese Awards 2017-18 Bronze
World Cheese Awards 2019-20 Supergold - Best Austrian Cheese

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 38%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 11cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Obersteirische Molkerei eGen

Produktionsstandort



Hautzenbichlstraße 1 Verwaltungsgebäude

8720 Knittelfeld

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

