

## Mondseer geräuchert

Der Käse wird in der Traditionskäserei in Voitsberg (Steiermark) in kleinen Laiben zu je rd. 1kg gekäst. Charakteristisch ist seine Schlitzlochung im Teig. Nachdem die kleinen Laibe aus dem Salzbad gekommen sind, werden sie auf Fichtenholz Bretter rd. 1 Woche gelagert und getrocknet. Danach werden sie mild über Buchenholz geräuchert. Seine Rinde ist aufgrund des Räucherns bräunlich, sein Geschmack aromatisch mit einer feiner Rauchnote. Nach dem Räuchern reift der Käse noch rd. 2 bis 3 Wochen.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



### Geschichte

Der Käse wird in der Traditionskäserei in Voitsberg (Steiermark) in kleinen Laiben zu je rd. 1kg gekäst. Charakteristisch ist seine Schlitzlochung im Teig. Nachdem die kleinen Laibe aus dem Salzbad gekommen sind, werden sie auf Fichtenholz Bretter rd. 1 Woche gelagert und getrocknet. Danach werden sie mild über Buchenholz geräuchert. Seine Rinde ist aufgrund des Räucherns bräunlich, sein Geschmack aromatisch mit einer feiner Rauchnote. Nach dem Räuchern reift der Käse noch rd. 2 bis 3 Wochen.

### Verwendungsmöglichkeiten

Für Liebhaber von geräucherten Käsespezialitäten. Als Bestandteil einer rustikalen Jause / Käseplatte. Bei Verwendung als Reibkäse oder beim Gratiniere gibt er Gerichten eine schmackhafte, feine rauchige Note.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 25%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.1.)  
Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** ja

**Zusatzinfo Käsetyp:** leichte Bruch- und Schlitzlochung



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Gesamtgewicht:** 1kg

**Durchmesser:** 16cm



**Produktionsstandort**

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark