

## Schäringer Affineur Mondseer

Der Mondseer ist 1830 im Markt Mondsee entstanden und wurde dort in kleinen Käsereien aus Rohmilch in Laibform erzeugt. Um die Form dieses weichen Käses zu erhalten, wurden die Laibe um die Jahrhundertwende in Schachteln verpackt, weshalb der Käse auch Mondseer-Schachtelkäse genannt wurde.

Heute ist der Mondseer eine typische österreichische Schnittkäsesorte, die nach wie vor in kleinen Laiben ausgeformt und mit Salzwasser und Rotkulturbakterien behandelt wird. Charakteristisch für den Mondseer ist seine gelborange Rinde, seine Schlitzlochung im Teig und sein würzig-pikanter Geschmack. Übrigens, der Mondseer, der als einzige österreichische Käsesorte durch zwischenstaatliche Abkommen geschützt ist, gilt in vielen internationalen Käsezyklopädiën als "der" österreichische Renommierkäse schlechthin.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen  
Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Der Mondseer ist 1830 im Markt Mondsee entstanden und wurde dort in kleinen Käsereien aus Rohmilch in Laibform erzeugt. Um die Form dieses weichen Käses zu erhalten, wurden die Laibe um die Jahrhundertwende in Schachteln verpackt, weshalb der Käse auch Mondseer-Schachtelkäse genannt wurde. Heute ist der Mondseer eine typische österreichische Schnittkäsesorte, die nach wie vor in kleinen Laiben ausgeformt und mit Salzwasser und Rotkulturbakterien behandelt wird. Charakteristisch für den Mondseer ist seine gelborange Rinde, seine Schlitzlochung im Teig und sein würzig-pikanter Geschmack. Übrigens, der Mondseer, der als einzige österreichische Käsesorte durch zwischenstaatliche Abkommen geschützt ist, gilt in vielen internationalen Käsezyklopädiën als "der" österreichische Renommierkäse schlechthin.

### Verwendungsmöglichkeiten

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

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

**Fett absolut:** 23%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz nicht jodiert



#### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 8 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 6cm

**Gesamtgewicht:** 1kg

**Durchmesser:** 17cm

Sein typischer pikanter, leicht säuerlicher Geschmack macht ihn zu einem beliebten Käse für Käsesalate, Brettjause, aber auch für kräftig-rustikale Käsearrangements. Er eignet sich aber auch ideal für feine warme Gerichte z.B. für Kasnock'n sowie zum Gratinieren und Überbacken.



### **Berglandmilch eGen**

#### **Produktionsstandort**

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

