

Schärdinger Amadeus

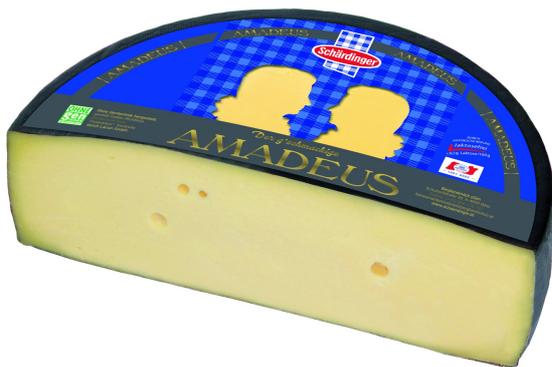
Schärdinger Amadeus leitet sich von den - ursprünglich auf den Almen Salzburgs hergestellten - Vollmilchkäsen ab, den sogenannten „Rahmkäsen“ und den bäuerlichen „Schwaigenkäsen“. Von Salzburg, wo auch Mozart Käse dieses Typs verkostete, gelangte das Rezept nach Voitsberg in der Steiermark, wo dieser Käse gemäß den überlieferten Rezepten hergestellt wird. In acht Wochen langer Lagerung auf Fichtenholzbrettern gedeiht der Amadeus so zu einem zarten, harmonisch ausgewogenen Geschmackserlebnis. Sein Geschmack überzeugte auch die Jury bei der Käseweltmeisterschaft 2008, bei der er mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Schärdinger Amadeus leitet sich von den - ursprünglich auf den Almen Salzburgs hergestellten - Vollmilchkäsen ab, den sogenannten „Rahmkäsen“ und den bäuerlichen „Schwaigenkäsen“. Von Salzburg, wo auch Mozart Käse dieses Typs verkostete, gelangte das Rezept nach Voitsberg in der Steiermark, wo dieser Käse gemäß den überlieferten Rezepten hergestellt wird. In acht Wochen langer Lagerung auf Fichtenholzbrettern gedeiht der Amadeus so zu einem zarten, harmonisch ausgewogenen Geschmackserlebnis. Sein Geschmack überzeugte auch die Jury bei der Käseweltmeisterschaft 2008, bei der er mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Amadeus verleiht jeder Käseplatte einen besonderen Glanz, er eignet sich aber auch hervorragend zum Verfeinern der traditionellen österreichischen Käseküche, für die Jause oder als herzhaftes Schmankerl für zwischendurch.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 29%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit:** Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 25cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

