

Mit Schärdinger schmeckt das Leben!



AUFBAU

Dolce Bianca



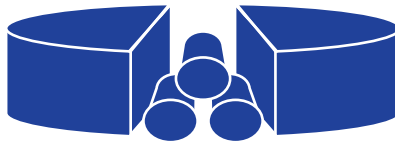
Rahm-Camembert



Weinkäse St. Severin



Dachsteiner Rollino Amadeus



Asmonte



Garnierung nach Belieben



Mit Schäringer schmeckt das Leben!

ANORDNUNG

DER KÄSE ENTSPRECHEND IHRER GESCHMACKSWELTEN



Rollino

mild-fein

Schäringer Rollino wird aus bester Milch hergestellt und behutsam in Kräutern oder Gewürzen handgerollt. Der elegante Frischkäse zeichnet sich durch seine außergewöhnlich zarte und cremige Konsistenz aus.



Rahm CAMEMBERT

g'schmackig

Der Schäringer Rahm-Camembert wird in der Steiermark aus bester Milch gekäst. Er reift in optimalen Reifekellern, wo er seinen schönen weißen Edelschimmel und seinen cremigen, rahmgelben Teig erhält. Sein Geschmack erinnert an feines Champignonaroma.



AMADEUS

g'schmackig

Schäringer Amadeus leitet sich von ursprünglich auf den Almen Salzburgs hergestellten Vollmilchkäsen ab, von den sogenannten „Rahmkäsen“ und den bäuerlichen „Schwaigenkäsen“. Der in Voitsberg (Steiermark) hergestellte Käse, lagert acht Wochen lang auf Fichtenholzbrettern, wo er zu einem zarten, harmonisch ausgewogenen Geschmackserlebnis heranreift. Insbesondere durch seinen zarten, geschmeidigen, goldgelben Teig, den lang anhaltenden Schmelz und die feine Würze zeichnet sich der feine Amadeus aus.



Weinkäse

g'schmackig

Der Schäringer Weinkäse ist ein Weichkäse mit Naturrinde, der in Zweigtelgeläger* reift und dadurch seinen fruchtig, säuerlichen Geschmack und seine dunkle Rinde erhält, die der Milchsimmel im Lauf der Reifezeit mit einem weißen Flaum überzieht. Die Rinde ist das Qualitätsmerkmal dieses edlen Käses und sollte auf jeden Fall mitgegessen werden.

*Geläger sind Trubstoffe, die sich nach der Gärung von Wein als Bodensatz absetzen.



DACHSTEINER

würzig-kraftig

Mindestens sechs Wochen benötigt diese steirische Käsespezialität, um in Voitsberg in der Steiermark heranzureifen. Rotkulturen geben dem Käse seinen pikanten Geschmack und die rötlich-braune Naturrinde. Der Dachsteiner ist von rahmig-weicher Konsistenz und würzig-kraftigem Aroma.



ST. SEVERIN

würzig-kraftig

Die Geschichte des St. Severin ist eng mit unseren Klöstern verbunden, wo Käsekunst schon seit vielen hundert Jahren gepflegt wird. Der Weichkäse mit Rotkultur stellt einen Höhepunkt in der Entwicklung der überlieferten Rezepten dar. Sein Namensgeber, der heilige St. Severin gilt als Patron gegen die Hungersnot und war einer, der mit dem Christentum auch Kultur in unser Land brachte.

Beliebt ist der St. Severin aufgrund seines zart schmelzenden Teiges und seines fein-säuerlichen bis würzig-pikanten Geschmacks.



ASMONTE

würzig-kraftig

Dieser würzig-kraftige Hartkäse wird während seiner sechsmonatigen Reifepause regelmäßig mit Leinöl behandelt. Ausgereift, erinnert sein würzig-kraftiges Aroma an italienischen Hartkäse, wenngleich er durch einen etwas höheren Fettanteil von 40 % F.i.T. (ca. 25 % Fett absolut) voller im Geschmack und durch die behutsame Verarbeitung des Teiges feiner und zarter ist. Der Schärdinger Asmonte weist eine ziemlich feste bis im reifen Zustand kurzbröckelige Konsistenz auf.



DOLCE BIANCA

würzig-kraftig

Schärdinger Dolce Bianca vereint das milde Champignonaroma des weißen Edelschimmels mit der Würze des blauen Edelschimmels. Aus dieser Kombination beider Kulturen entsteht ein zartschmelzender Weichkäse des weißen Schimmelrasen und blaugrüner Schimmeläderung im Teig.

KÄSEPRÄSENTATION

Um das Aroma aller Käsesorten optimal zu erfahren, empfehlen wir die Käse nach der Gaumenlogik auf dem Buffettisch und später auch auf dem fertigen Käseteller aufzulegen:



Stellen Sie sich Ihren Buffettisch als Ziffernblatt einer Uhr vor: Ordnen Sie die Käseteller so an, dass die mildeste Sorte entweder in der Mitte des Tisches oder auf „6 Uhr“ liegt. Die kräftigeren schließen sich im Uhrzeigersinn kreisförmig an.

So erleichtern Sie den Käsegenießern die Orientierung. Sie verhindern damit, dass die kräftigen Sorten zuerst probiert werden, wodurch das zarte Aroma eines milden Käses anschließend nicht mehr wahrgenommen werden kann. Die gleiche Vorgehensweise kann beim Anrichten eines Käsetellers angewendet werden.



Käseberechnung pro Person:

Als Faustregel für die richtige Menge gilt: Servieren Sie Käse als Hauptspeise, sollten Sie pro Person mit ca. 200 g rechnen.

Als Dessert oder Abschluss eines mehrgängigen Menüs genügen ca. 100 g pro Person.

Berglandmilch

eGen

Firmensitz

Berglandmilch eGen
Schubertstr. 30
A-4600 Wels
Telefon: +43 (0) 72 42 / 469 96- 0

office@berglandmilch.at

Zentrale Verwaltung

Berglandmilch eGen
Schärdinger-Platz I
A-3361 Aschbach-Markt
Telefon: +43 (0) 74 76 / 773 11- 0

www.berglandmilch.at



Lattella

