

## Ofenheisser Käsegenuss mild

### Warengruppenspezifische Angaben

Land	Österreich (AT)
Käsegruppe	Weichkäse
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Fett i. Tr.	60 %
Reifezeit Text	mind. 2 Wochen
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Labart	Kälberlab
Salzart	Siedesalz
Art der Reifung	rindengereift

### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer	51095
VPE	6 x 150g
Käseform	Ganzer Laib
GTIN (Stück)	9026500003823
GTIN (VPE)	9026500001683
Herkunft	Österreich (AT)
Region	Oberösterreich
Kontrollstelle	AT-BIO-902   SGS
Intrastat-Nr.	04069082
Bio-Qualität	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal	1561 kJ / 377 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,75 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß



### Zutaten

KUHMILCH\*, Siedesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkulturen, Gewürzextraktzubereitung\* (Dextrose\*, Paprikaextrakt\*), Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

warm: frisch - salzig (angenehm), vollmundig-sahnig, erinnert zur Rinde hin an Raclette

#### Aussehen außen

warm: je nach Bräunungsgrad bräunlich bis orange

#### Aussehen innen

warm: hellgelber, cremiger Teig

#### Geruch

warm: angenehm nach Käsekeller

#### Konsistenz

warm: cremig, samtiges Mundgefühl, homogen, insgesamt sehr schön einheitlich geschmolzen

## Ofenheisser Käsegenuss mild

### Allgemeines

Begonnen hat alles im Jahr 1924, als die heute größte Klosterkäserei Europas am Jakobitag, dem 25. Juli, von Bruder Leonhard gegründet wurde. Bereits seit 1999 werden in der Klosterkäserei herzhafteste Bio-Käsespezialitäten hergestellt.

2008 begann die Käserei mit der Herstellung von Käsespezialitäten aus Schaf- und Ziegenmilch. Spezialisiert auf die Herstellung von Weich- und Schnittkäse wuchs die Klosterkäserei im Herzen Oberösterreichs zum Marktführer im Segment Weichkäse mit Rotkultur heran.

Erst im Jahr 2012 wurde das Unternehmen vollständig auf Bio umgestellt, um auch zukünftigen Generationen den Zugang zu regionalen Lebensmitteln von höchster Qualität zu garantieren. Traditionelle Herstellungsverfahren und die Reifung im Klosterkeller betonen den ganz besonderen Geschmack des Käsesortiments.

### Besonderheiten

Der ofenheisse Käsegenuss ist aus bester österreichischer Bio-Kuhmilch:

- optimale Vorratshaltung
- schnelle Zubereitung
- perfekte Portionsgröße (150 g)
- ideal für gemütliches Beisammensein mit Freunden und Familie

### Herstellung

Traditionelle Herstellungsverfahren und die Reifung im Klosterkeller erzeugen den ganz besonderen Geschmack des Käsesortiments.

Die intensive und langjährige Zusammenarbeit mit Bio-Bauern aus der Region bringt gleichbleibende und höchste Qualität und trägt bewusst dazu bei, den Erhalt der landwirtschaftlichen Betriebe auch für kommende Generationen zu sichern.

### Rezeptvorschlag

In wenigen Schritten zum heißen Hochgenuss!

- 1) Käse auspacken
- 2) Im Backofen 8-10 Minuten backen (Umluft 180°C)
- 3) Käse aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden – Rinde aufklappen
- 4) Im Backofen weitere 6-8 Minuten bis zur gewünschten Bräunung bei 200°C fertig backen
- 5) Mit Baguette oder Gemüsesticks und einem grünen Salat als Beilage genießen!

Hinweis:

- a) Nicht für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignet!
- b) Eine eventuelle Bräunung der Holzschachtel im Ofen ist unbedenklich.