

Bergkäse Stange

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Österreich (AT)
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Fett i. Tr.....	45 %
Reifezeit Text.....	mindestens 90 Tage gereift
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift

Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	51200
VPE.....	1 x 2,5kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	2740093001369
GTIN (VPE).....	99004599010307
Herkunft.....	Österreich (AT)
Region.....	Österreich, Steierland
Kontrollstelle.....	AT-BIO-301 ABG, DE-ÖKO-003 Lacon
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1588 kJ / 383 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	20 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	27 g
Salz.....	1,8 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Rechtlicher Hinweis

Mit Rohmilch hergestellt.



Zutaten

KuhMILCH* (ROHMILCH), Salz, Milchsäurekulturen, Labaustauschstoff, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Rotschmierkulturen auf der Rinde

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

mild mit Rohmilchcharakter, Sahnenoten, ausgewogen, leicht süßlich

Aussehen außen

ockerfarbene Rinde

Aussehen innen

strohgelber Teig ohne Löcher

Geruch

süß, Milcharomen, Kräuterduft, außen feine Reifekellernoten

Konsistenz

zarte, schnittfeste, geschmeidige Konsistenz

Bergkäse Stange

Allgemeines

Die Steiermark gilt als das grüne Herz Österreichs. Die großen bergigen Waldgebiete wechseln sich mit Seen, Wiesen, Weiden, Obst- und Weingärten ab. Außerdem werden dort Getreide, Mais, Kartoffeln, Gemüse und Futterpflanzen sowie die Grundzutaten für steirisches Bier und Kürbiskernöl angebaut.

Die Milchwirtschaft ist die größte Agrarsparte in der Steiermark. Allerdings ist die Milcherzeugung in dieser Region auch mit viel Arbeit, Wissen und Verantwortung verbunden. In Berggebieten ist die Milchgewinnung in der Regel aufwendiger als in ebenen Landschaften. Daher arbeiten Familien auf Bauernhöfen und Hersteller stetig an besonders hochwertigen, wertschöpfenden Qualitätsprodukten.

Besonderheiten

Für alle, die Hartkäse in Scheiben brauchen eignet sich die Bergkäse Stange ideal. Durch ihre Form lässt sie sich optimal portionieren. Ferner ist die Kombination aus Rohmilch und Labaustauschstoff selten und besonders für vegetarische Rohmilchkäseliebhaber interessant.

Herstellung

Vom Melken der Kuh geht der Weg der Biomilch weiter über die sortenreine Anlieferung und die Kontrollen im Labor, die Qualitätsprüfung, das Separieren und die Weiterverarbeitung zu Käse.

Rezeptvorschlag

Die Steiermark ist die Heimat von Johann Lafer von dem das nachfolgende Rezept stammt. Eine solche Käsesuppe lässt sich immer schnell aus dem Vorrat zaubern. Für die Croûtons kann man auch Weiß- oder Schwarzbrot verwenden das übrig ist.

Steirer Almkäsesuppe mit Petersilien-Kresse-Pesto

Zutaten:

2-3 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 50 g Butter | Mehl zum Bestäuben | 150 ml trockener Weißwein | 600 ml kräftige Gemüse- oder Geflügelbrühe | 300 g Sahne | 1 Bund glatte Petersilie | 50 g Brunnenkresse | Saft von 1 Limette | 100 ml Rapsöl | 2-3 EL geröstete Pinienkerne | Salz | 3 Scheiben Toastbrot | 30 g Butterschmalz | 200 g Bergkäse Stange | Salz | Pfeffer | Muskatnuss | Brunnenkresse zum Garnieren

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, gewürfelte Schalotten und Knoblauch darin etwa 1 Minute anschwitzen, sie sollen aber nicht bräunen. Mehl darüberstäuben und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Brühe und Sahne dazugießen. Suppe bei mittlerer Hitze offen um etwa ein Drittel einkochen lassen.

In der Zwischenzeit für das Pesto Petersilie und Brunnenkresse abbrausen und trocken schütteln. Petersilienblätter abzupfen und mit Brunnenkresse, Limettensaft, Öl, gerösteten Kernen und etwas Salz im Mixer fein pürieren. Toastbrotscheiben in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum goldbraun rösten. Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Käse reiben und nach und nach unter die eingekochte Suppe mixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Etwas Pesto auf die Suppe träufeln und mit Croûtons und etwas Kresse bestreut servieren.

Quelle: <https://lafer.de/rezepte/vorspeisen/762/steirer-almkaesesuppe-mit-petersilien-kresse-pesto>