



## STEIRISCHER RAHKÄSE

Der Steirische Rahmkäse ist ein fein cremiger Schnittkäse aus Kuhmilch mit einer Reifung von mindestens einem Monat. Während der Reifung wird der Käse mit Rotkultur gepflegt. Sein hellgelber Teig ist von geschmeidiger Textur und unregelmäßiger Bruchlochung. Die Aufrahmung auf mindestens 60% Fett i. Tr. macht den Rahmkäse zu einem besonders cremigen Genuss mit dezent würzigem Aroma. Der Rahmkäse ist ein exzellenter Solist in Begleitung eines trockenen Weißweines oder Schaumweines und durch seine hervorragende Schmelzeigenschaft auch eine feine Zutat in der Küche.

**Käseregion Steiermark** Die Kunst der Herstellung von Käse und Milchprodukten hat in der Steiermark eine sehr lange Tradition. Die Almen und Berge der Steiermark beheimaten jedoch nicht nur Kühe, sondern auch Schafe und Ziegen werden hier in ursprünglicher Umgebung gehalten. Von feinen Schnittkäsen, kräftig würzigen Hartkäsen, milden Weichkäsen und viele mehr – reicht die Palette der steirischen Molkereien & Käsehersteller.

<b>Herkunft</b>	Steiermark / Österreich
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 60 %
<b>Geschmack</b>	mild aromatisch
<b>Reifung</b>	mind. 1 Monat
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 7 kg x 1   ca. 1,75 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	271926   271927

