



Affineur
★★★★★

Schärdinger Affineur Kracher

PRESSETEXT

1. SCHÄRDINGER AFFINEUR KRACHER

Seit bereits 8 Jahren begeistert der Schärdinger Affineur Kracher Käseliebhaber auf der ganzen Welt. Der herzhaft-würzige Edelschimmelkäse, der in aufwendigem Verfahren mit einer Beerenauslese aus dem Hause der Familie Kracher verfeinert wird, verbindet die Süße des Weines mit der Würze des Edelschimmels.

Aus der Verbindung eines außergewöhnlichen, steirischen Edelschimmelkäses mit einem prägnanten Süßwein entstand in Gröbming/Steiermark ein Käse, der außerhalb bisheriger Kategorien steht und Gegensätze zu einer ungeahnten Genussharmonie vermählt: Schärdinger Affineur Kracher. Die Besonderheit an diesem Käse beschränkt sich jedoch nicht nur auf dieses nuancenreiche, geschmackliche Zusammenspiel. Der Duft dieser Käsespezialität erinnert an einen Hauch von frischen Wiesenkräutern und betont die tiefe Fruchtigkeit der edelsüßen Beeren, während der edle, elfenbeinfarbene Teig mit seiner smaragdgrünen, feinen Äderung die Hochwertigkeit unterstreicht.

Besonderer Umgang:

Um die Geschmacks- und Geruchskomplexität optimal zur Geltung zu bringen, wird der Schärdinger Affineur Kracher nicht geschnitten, sondern mit einem runden Messer in dünnen, cremigen Schichten von der Oberfläche des Laibes geschabt. Die vielfältigen Aromen und Nuancen des Käses können sich dadurch besonders gut entwickeln.

Edle Präsentation:

Für die adäquate Präsentation des Schärdinger Affineur Kracher wurde eine edle Keramikschale kreiert. Mit geschlossenem Deckel lässt sich der Käse geschützt aufbewahren, während sich die Duftkomponenten sammeln, um sich nach dem Öffnen in ihrer ganzen Fülle präsentieren zu können. Bei einer Serviertemperatur von 18-20°C kann sich der Käse optimal entfalten. Schärdinger Affineur Kracher wird als 1,2 kg und 150g Stück angeboten.

Weinempfehlung:

Wir empfehlen Süßweine wie Auslesen, Spätlesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen für einen ganzheitlich erlesenen Käsegenuss.

2. KONTAKTDATEN

Berglandmilch reg.Gen.m.b.H.
Mag.(FH) Petra Gössl
Schärdinger Str. 1, 4066 Pasching
Tel: 07229-684-171, Fax: 07229-51632-1171
e-mail: petra.goessl@berglandmilch.at
www.schaerdinger.at