Ennstaler Bio Blauschimmel

Die Ennstaler Käserei Gröbming käst diese würzig-kräftige Bio Blauschimmel-Käsepezialität aus frischer Bergbauernmilch. Mit seinem grünen Herz und seiner kräftigen Natürlichkeit ist er ein echter Steirer.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.
Vertrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Die Ennstaler Käserei Gröbming käst diese würzig-kräftige Bio Blauschimmel-Käsepezialität aus frischer Bergbauernmilch. Mit seinem grünen Herz und seiner kräftigen Natürlichkeit ist er ein echter Steirer.

Verwendungsmöglichkeiten

Durch seine besondere Würze und die leicht krümelige Konsistenz ist der Ennstaler Bio Blauschimmel in ganz Österreich beim Kochen sowie für Aufstriche und Salate beliebt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 33%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz, unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Geräuchert: nein
Zusatzinfo Käsetyp: Bio Blauschimmelkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort



Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel