

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



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 vermarktet

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort



Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

