

## Ennstaler Bio Weinkäse

Dieser Bio-Weinkäse reift mit seiner Naturrinde in Bio-Zweigeltgeläger, einem Nebenprodukt der Weinherstellung. Das mehrfache Einreiben mit Bio-Zweigeltgeläger schenkt der essbaren Rinde ihre besondere Farbe und den säuerlich-fruchtigen Geschmack.

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

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig



### Geschichte

Dieser Bio-Weinkäse reift mit seiner Naturrinde in Bio-Zweigeltgeläger, einem Nebenprodukt der Weinherstellung. Das mehrfache Einreiben mit Bio-Zweigeltgeläger schenkt der essbaren Rinde ihre besondere Farbe und den säuerlich-fruchtigen Geschmack.

### Allgemeine Informationen

#### Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

#### Käse



F.i.T.: 55%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: 1,6g

### Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 3°C

Zusatzinfo Käsetyp: Halbfester Schnittkäse

#### Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: andere

### Abmessungen

Höhe: 2cm

Gesamtgewicht: 0.1kg

Durchmesser: 7cm



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

### Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.



8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

