

## 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 vermarktete**

**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

