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