

## Ennstaler Blauschimmel

Die Ennstaler Käserei Gröbming käst diese würzig-kräftige 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 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 Blauschimmel in ganz Österreich beim Kochen sowie für Aufstriche und Salate beliebt.

### Allgemeine Informationen

#### Milch



**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** 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

#### Größe/Gewicht



**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** andere

#### Abmessungen



**Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.**

**Produktionsstandort**



Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

