

Ennstaler Doppelschimmel Ring

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Durch seine eigenständige Ringform und seinen schönen, unversehrten Weißschimmel mit der blauen Marmorierung im Teig eignet er sich hervorragend für die Käseplatte oder zu einem Glas Süßwein.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 65%

Fett absolut: 37%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz, unjodiert

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (7) Doppel-Edelschimmelreifung

Geräuchert: nein

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 10cm

Durchmesser: 24cm



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

