

Ennstaler Doppelschimmel Ring

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kraftig



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-Edelschimmelreifeung

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

