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


Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA