

Ennstaler Edelweichkäse

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Der Ennstaler Edelweichkäse schmilzt würzig und cremig auf der Zunge dahin. Sehr gerne thront er zuvor auf einen frischem Stück Weißbrot. Die Naturrinde mit natürlichen Rotschmiere-Kulturen verleiht diesem edlen Ennstaler viel Charakter und sorgt für den zarten Biss.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 37%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz, nicht jodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm

Durchmesser: 12cm



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

