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

