

## Ennstaler Weinkäse

Dieser Weinkäse reift mit seiner Naturrinde in Zweigelt-Geläger, einem Nebenprodukt der Wein-Herstellung. Das mehrfache Einreiben mit Zweigelt-Geläger schenkt der essbaren Rinde ihre besondere Farbe und den säuerlich-fruchtigen Geschmack.

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

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



### Geschichte

Dieser Weinkäse reift mit seiner Naturrinde in Zweigelt-Geläger, einem Nebenprodukt der Wein-Herstellung. Das mehrfache Einreiben mit Zweigelt-Geläger schenkt der essbaren Rinde ihre besondere Farbe und den säuerlich-fruchtigen Geschmack.

### Verwendungsmöglichkeiten

Die fast schwarze Rinde mit dem weißen Milchsimmel ist ein Qualitätsmerkmal dieser Käsespezialität und sollte mitgegessen werden.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch  
**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 65%  
**Fett absolut:** 37%  
**Lab:** mikrobielles Lab  
**Allergene:** Milch  
**Laktose:** kann Spuren von Laktose enthalten  
**Salz:** 1,6



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.1.)  
Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung  
**Geräuchert:** nein  
**Zusatzinfo Käsetyp:** Halbfester Schnittkäse



#### 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

