

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

