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 Milchschimmel 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