Schärdinger Affineur Rosso

Der Schärdinger Affineur Rosso ist eine Rotkulturspezialität aus der Steiermark. Während seiner Reifezeit sorgfältig mit Rotkultur behandelt, entwickelt er ein würziges Rotkulturaroma. Der Milchschimmel, der die Oberfläche des Rosso ziert, rundet den Geschmack harmonisch ab. Schärdinger Affineur Rosso zeichnet sich durch seinen geschmeidigen Teig und seinen elegant-würzigen Geschmack aus.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2010



Geschichte

Der Schärdinger Affineur Rosso ist eine Rotkulturspezialität aus der Steiermark. Während seiner Reifezeit sorgfältig mit Rotkultur behandelt, entwickelt er ein würziges Rotkulturaroma. Der Milchschimmel, der die Oberfläche des Rosso ziert, rundet den Geschmack harmonisch ab. Schärdinger Affineur Rosso zeichnet sich durch seinen geschmeidigen Teig und seinen elegant-würzigen Geschmack aus.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal für die Käseplatte, für die Jause, als Dessert mit frischen Früchten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 65%
Fett absolut: 38%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.25kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark