Schärdinger Affineur Roter Mönch mit Birne

Die sorgfältige Oberflächenreifung mit Rotkulturen sowie die spezielle Veredelung mit Birnenedelbrand verführen den Gaumen des wahren Käseliebhabers auf eine einzigartige Weise

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Die sorgfältige Oberflächenreifung mit Rotkulturen sowie die spezielle Veredelung mit Birnenedelbrand verführen den Gaumen des wahren Käseliebhabers auf eine einzigartige Weise

Verwendungsmöglichkeiten

als Dessert mit Trauben und einem Glas Wein oder Birnenbrand genossen

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 55%
Fett absolut: 22%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnis
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: 4 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225
8962 Gröbming

Steiermark