

Schärdinger Affineur Roter Mönch mit Birne

Die sorgfältige Oberflächenreifung mit Rotkulturen sowie die spezielle Veredelung mit Birnenadelbrand 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 Birnenadelbrand 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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.13kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

