

## Schärdinger Affineur Weinkäse

Schärdinger Affineur Weinkäse wird handgekäst und während seiner Reifezeit mehrmals mit einem Zweigeltgeläger eingerieben. Dadurch erhält er seine typisch dunkle Rinde und sein fruchtiges, zart-pikantes Aroma. Sein elfenbeinfarbiger, geschmeidiger Teig harmoniert hervorragend mit den dunklen Trauben, die sich im Einklang zu einem erlesenen Gesamtkunstwerk fügen.

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

### Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2013, 2017  
Nominiert im Jahr: 2007, 2008, 2011



#### Geschichte

Schärdinger Affineur Weinkäse wird handgekäst und während seiner Reifezeit mehrmals mit einem Zweigeltgeläger eingerieben. Dadurch erhält er seine typisch dunkle Rinde und sein fruchtiges, zart-pikantes Aroma. Sein elfenbeinfarbiger, geschmeidiger Teig harmoniert hervorragend mit den dunklen Trauben, die sich im Einklang zu einem erlesenen Gesamtkunstwerk fügen.

#### Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für den Käseteller. Die fast schwarze Rinde mit dem weißen Milchsimmel ist ein Qualitätsmerkmal dieser Spezialität 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 und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Halbfester Schnittkäse



### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

### Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.25kg



**Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.**

**Produktionsstandort**

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

