

Ennstaler Bio Edelweichkäse

Die Steiermark ist landschaftlich und kulinarisch eines der spannendsten Gebiete Österreichs. So hat die äußerst vielfältige steirische Käsekultur im steirischen Ennstal eine ganz besondere Heimat.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Vertrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Die Steiermark ist landschaftlich und kulinarisch eines der spannendsten Gebiete Österreichs. So hat die äußerst vielfältige steirische Käsekultur im steirischen Ennstal eine ganz besondere Heimat.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Ennstaler Bio-Edelweichkäse schmilzt würzig und cremig auf der Zunge dahin. Sehr gerne thront er zuvor auf einem frischem Stück Weißbrot. Die Naturrinde mit natürlichen Rotschmiere-Kulturen verleiht diesem edlen Bio-Ennstaler viel Charakter und sorgt für den zarten Biss.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: 1,4g



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 3°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm

Gesamtgewicht: 0.1kg

Durchmesser: 7cm



Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.



Produktionsstandort

Bahnhofstraße 182 Direktionsgeb. Exp.

8950 Stainach-Pürgg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

