

Ennstaler Bio Weinkäse

Dieser Bio-Weinkäse reift mit seiner Naturrinde in Bio-Zweigeltgeläger, einem Nebenprodukt der Weinherstellung. Das mehrfache Einreiben mit Bio-Zweigeltgeläger schenkt der essbaren Rinde ihre besondere Farbe und den säuerlich-fruchtigen Geschmack.

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

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig



Geschichte

Dieser Bio-Weinkäse reift mit seiner Naturrinde in Bio-Zweigeltgeläger, einem Nebenprodukt der Weinherstellung. Das mehrfache Einreiben mit Bio-Zweigeltgeläger schenkt der essbaren Rinde ihre besondere Farbe und den säuerlich-fruchtigen Geschmack.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: 1,6g



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 3°C

Zusatzinfo Käsetyp: Halbfester Schnittkäse



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

