

Schärdinger Affineur Rosso

Der Schärdinger Affineur Rosso ist eine Rotkulturspezialität aus der Steiermark. Während seiner Reifezeit sorgfältig mit Rotkultur behandelt, entwickelt er ein würziges Rotkulturaroma. Der Milchsimmel, der die Oberfläche des Rosso ziert, rundet den Geschmack harmonisch ab. Schärdinger Affineur Rosso zeichnet sich durch seinen geschmeidigen Teig und seinen elegant-würzigen Geschmack aus.

Produktionsbetrieb: Landgenossenschaft Ennstal - ENNSTAL MILCH KG.

Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2010



Geschichte

Der Schärdinger Affineur Rosso ist eine Rotkulturspezialität aus der Steiermark. Während seiner Reifezeit sorgfältig mit Rotkultur behandelt, entwickelt er ein würziges Rotkulturaroma. Der Milchsimmel, der die Oberfläche des Rosso ziert, rundet den Geschmack harmonisch ab. Schärdinger Affineur Rosso zeichnet sich durch seinen geschmeidigen Teig und seinen elegant-würzigen Geschmack aus.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal für die Käseplatte, für die Jause, als Dessert mit frischen Früchten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 65%

Fett absolut: 38%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.25kg



**Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH
KG.**

Produktionsstandort

Hauptstraße 225
8962 Gröbming
Steiermark