

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 vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.25kg



Landgenossenschaft Ennstal – ENNSTAL MILCH KG.

Produktionsstandort

Hauptstraße 225

8962 Gröbming

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

