Schärdinger Winzer Rosé

Winzer Rose ist ein Rotkulturkäse, der mit einer Lure aus Rosé-Wein, Gewürzen und Kräutern veredelt wird. Diese Mischung und die lange Reifezeit tragen dazu bei, dass der Käse seinen charakteristischen Geschmack und zarten Schmelz erhält. Unter seinem früherem Namen "Le Rosé" wurde er beim Niederösterreichischen Weinherbst 2000 erstmals präsentiert und begeistert seither Käsegenießer weltweit.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2016, 2024
Nominiert im Jahr: 2023



Geschichte

Winzer Rose ist ein Rotkulturkäse, der mit einer Lure aus Rosé-Wein, Gewürzen und Kräutern veredelt wird. Diese Mischung und die lange Reifezeit tragen dazu bei, dass der Käse seinen charakteristischen Geschmack und zarten Schmelz erhält. Unter seinem früherem Namen "Le Rosé" wurde er beim Niederösterreichischen Weinherbst 2000 erstmals präsentiert und begeistert seither Käsegenießer weltweit.

Verwendungsmöglichkeiten

als Dessert mit frischem Obst und einem Glas Wein oder als Höhepunkt eines Käsetellers oder einer Käseplatte

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 31%
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: 8 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 5.3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel