

# Ennstaler

KÄSEKULTUR SEIT 1902



## Ennstaler Bio Weinkäse



<b>Grammatur</b>	100g
<b>Käsegruppe</b>	Weichäse
<b>Qualität</b>	Bio
<b>Fett i. Tr.</b>	55%
<b>Fett absolut</b>	26g/100g
<b>Veredelung</b>	Bio Weingeläger
<b>Milchart</b>	Kuhmilch
<b>Rohmilch</b>	nein
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Labart</b>	tierisches
<b>Salz</b>	1,6g/100g
<b>Lactose</b>	durch natürliche Reifung laktosefrei
<b>EAN Code Einzelstück</b>	9004380142603
<b>Stück/Karton</b>	5 Stück
<b>Lagen/Palette</b>	6 Lagen
<b>Stück/Palette</b>	2520 Stück
<b>garantiertes MHD</b>	35 Tage

Der Ennstaler Weinkäse besticht durch seinen feinen säuerlich-fruchtigen Geschmack. Ein Glas Zweigelt ist naturgemäß zu dieser Spezialität die erste Wahl.

ENNSTAL MILCH KG

Bahnhofstraße 182, 8950 Stainach-Pürgg  
+43 3682 285-514 | office@ennstaler-kaese.at  
www.ennstaler-kaese.at | www.ennstalmilch.at



# Ennstaler

KÄSEKULTUR SEIT 1902



## Ennstaler Bio Weinkäse Torte



<b>Grammatur</b>	ca. 1,3kg
<b>Käsegruppe</b>	Weichäse
<b>Qualität</b>	Bio
<b>Fett i. Tr.</b>	55%
<b>Fett absolut</b>	26g/100g
<b>Veredelung</b>	Bio Weingeläger
<b>Milchart</b>	Kuhmilch
<b>Rohmilch</b>	nein
<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Labart</b>	tierisches
<b>Salz</b>	1,6g/100g
<b>Lactose</b>	durch natürliche Reifung laktosefrei
<b>EAN Code Einzelstück</b>	9004380142702
<b>Stück/Karton</b>	1 Stück
<b>Lagen/Palette</b>	4 Lagen
<b>Stück/Palette</b>	240 Stück
<b>garantiertes MHD</b>	35 Tage

ENNSTAL MILCH KG

Bahnhofstraße 182, 8950 Stainach-Pürgg  
+43 3682 285-514 | office@ennstaler-kaese.at  
www.ennstaler-kaese.at | www.ennstalmilch.at