

Ennstaler organic wine cheese



Packaging size	100g
Type of cheese	Soft cheese
Quality	organic
Fat in dry matter	55%
Fat absolute	26g/100g
Affination	Organic Zweigelt
Type of milk	Organic cow milk
Raw milk	no
Heat treatment	pasteurised
Type of rennet	microbial
Salt	1,6g/100g
Lactose	Lactosefree thanks to natural ripening
EAN Code piece	9004380142603
Pieces/box	5 pieces
Layers/box	6 layers
Pieces/palette	2520 pieces
BBD	35 days

This wine cheese matures with its natural rind in Zweigelt Geläger, a by-product of the wine production. The repeated rubbing with Zweigeltgeläger gives the edible rind its special color and the fruity taste.

ENNSTAL MILCH KG

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

Ennstaler Bio Weinkäse Torte



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