

Schärdinger Winzer Rosé

Winzer Rose ist ein Rotkulturrkäse, 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-kraftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2016



Geschichte

Winzer Rose ist ein Rotkulturrkäse, 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

