



STEINPILZKÄSE

Schnittkäse aus Kuhmilch, mindestens drei Monate gereift, verzehrbare Rinde mit Steinpilzgranulat affiniert, hellgelber Teig mit cremig-geschmeidiger Textur, feinwürzig im Geschmack mit delikater Steinpilznote. Eine köstliche Affinage aus Österreich.

Steinpilz Der Steinpilz (lat. Name: Boletus) wird gerne als der König der Pilze bezeichnet und gilt nach wie vor als beliebter Speisepilz. Sein festes Fleisch und sein delikater und besonderer Geschmack machen ihn zu einer beliebten Zutat für feine Speisen. Auch mit Käse wird der Steinpilz gerne in der Küche kombiniert, wie für Steinpilz-Käse Saucen oder Steinpilzrisotto. Der Pilz verleiht dem jungen feinwürzigen Käse eine delikate Aromatik und hebt ihn geschmacklich auf eine höhere Genussstufe.

Herkunft	Vorarlberg/Österreich
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	würzig mit delikater Steinpilznote
Reifung	3 Monate
Kartoninhalt	ca. 7 kg x 1 Laib ca. 3,5 kg Halblaib
Art.-Nr.	270297 270298
Rinde zum Verzehr geeignet:	ja
Weinempfehlung:	fruchtiger, halbtrockener Weißwein

