

Emmi G'räucherter Typ Gouda 1/1 Stange - ca 3 kg

Der Emmi G'räucherter Typ Gouda wird nach alter Tradition mit Buchenholz geräuchert bis er sein einzigartiges mildes Raucharoma erhält. .

Produktionsbetrieb: Emmi Österreich GmbH
Vertrieb: Emmi Österreich GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2018



Geschichte

Der Emmi G'räucherter Typ Gouda wird nach alter Tradition mit Buchenholz geräuchert bis er sein einzigartiges mildes Raucharoma erhält. .

Verwendungsmöglichkeiten

Der Emmi G'räucherter Typ Gouda kann mit der Rinde verzehrt werden und passt hervorragend auf jede Käseplatte

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 26%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3kg



Emmi Österreich GmbH

Produktionsstandort

Illweg 8



6714 Nüziders

Vorarlberg