Gmundner Milch Alpenkäse

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Verwendungsmöglichkeiten

Käse für jeden Anlass. Besonders gut zur Jause.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
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 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V
4810 Gmunden
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

