Gmundner Milch Atterseer

Wie sein Namensgeber besticht auch der Atterseer durch seinen einzigartigen Charakter. Benannt nach einem der beliebtesten Badeseen und Ausflugszielen im Salzkammergut, braucht diese Käsespezialität rund 6 Monate, bis sie ihren vollen Geschmack entwickelt.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Wie sein Namensgeber besticht auch der Atterseer durch seinen einzigartigen Charakter. Benannt nach einem der beliebtesten Badeseen und Ausflugszielen im Salzkammergut, braucht diese Käsespezialität rund 6 Monate, bis sie ihren vollen Geschmack entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

für die perfekte Käseplatte, zur Jause, zum Überbacken

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

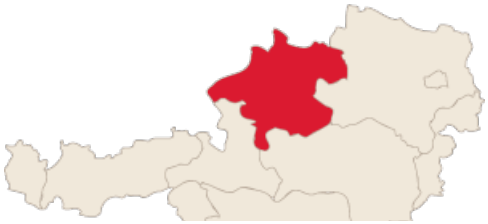
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm
Gesamtgewicht: 5kg
Durchmesser: 30cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V



4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel