Gmundner Milch Bärlauchkäse

Der Bärlauchkäse ist ein herzhafter Käse, veredelt mit fein-würzigen Bärlauchkäse Stückchen. Die Käsespezialität mit 45% Fett i. Tr. überzeugt durch ihren pikanten, leicht würzigen Geschmack.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Geschichte

Der Bärlauchkäse ist ein herzhafter Käse, veredelt mit fein-würzigen Bärlauchkäse Stückchen. Die Käsespezialität mit 45% Fett i. Tr. überzeugt durch ihren pikanten, leicht würzigen Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Bärlauch Käse eignet sich besonders für Käseplatten, zur Jause oder zum Verfeinern verschiedener Speisen.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 21cm
Gesamtgewicht: 0.15kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich