

## 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

4810 Gmunden

Oberösterreich