Gmundner Milch Bergkristall

Mit einer Reifezeit von mindestens 10 Monaten gehört der Bergkristall zu den kräftig-würzigen Gmundner Milch Käsesorten. Kleine Eiweißkristalle, die sich nach einer langen Reifezeit im Käseteig bilden unterstreichen die hohe Qualität dieses edlen Käse.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Mit einer Reifezeit von mindestens 10 Monaten gehört der Bergkristall zu den kräftig-würzigen Gmundner Milch Käsesorten. Kleine Eiweißkristalle, die sich nach einer langen Reifezeit im Käseteig bilden unterstreichen die hohe Qualität dieses edlen Käse.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Bergkristall eignet sich hervorragend zur Jause, zum Wein und für Käseplatten.

Sonstige Auszeichnungen

2019: 3. Platz bei den World Cheese Awards in Bergamo 2018: 1. Platz bei den World Cheese Awards in Bergen 2017: 3. Platz bei den World Cheese Awards in Birmingham 2018: 1. Platz bei den World Cheese Awards in Bergen 2017/2018/2019: DLG Gold 2019: 3. Platz bei den World Cheese Awards in Bergamo

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 5cm
Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA