Gmundner Milch Bio Traunstein König

Der Traunstein König ist benannt nach dem bekannten felsigen Berg am Traunsee, der über der Region Salzkammergut thront, wie schon sein Name verrät.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Der Traunstein König ist benannt nach dem bekannten felsigen Berg am Traunsee, der über der Region Salzkammergut thront, wie schon sein Name verrät.

Verwendungsmöglichkeiten

Der mild feine Käse passt perfekt zur Jause, zum Überbacken und Gratinieren.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
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: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 1kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich