Gmundner Milch Chili-Paprika Käse

Angenehm scharfer Chili und leicht würziger Paprika geben dem Käse eine spezielle Geschmacksnote und sorgen für abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser
Nominiert im Jahr: 2020



Geschichte

Angenehm scharfer Chili und leicht würziger Paprika geben dem Käse eine spezielle Geschmacksnote und sorgen für abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Chili Paprika 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 und Milcherzeugnisse
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: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: pikant würzig

Größe/Gewicht

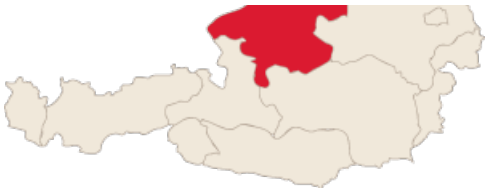
Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 1kg



Gmundner Molkerei eGen



Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich