Gmundner Milch Emmentaler

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **mild-fein**



Verwendungsmöglichkeiten

Der Gmundner Milch Emmentaler eignet sich perfekt zur Jause, aber auch in der warmen Küche zum Gratinieren oder Überbacken.

Sonstige Auszeichnungen

2018: DLG-Silber 2018: 3. Platz World Cheese Award in Bergen 2019: DLG-Silber

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 28%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V
4810 Gmunden
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

