

## 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

4810 Gmunden

Oberösterreich

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

