

## Gmundner Milch Gmundner Berg Premium

Der Gmundner Berg Premium mit einer Reifezeit von 6 Monaten spiegelt die hohe Kunst des Käsemachens wieder und zeichnet sich durch seinen erlesenen würzig-kraftigen Geschmack aus. Benannt ist diese Käsespezialität nach dem beliebten Hausberg und Ausflugsziel in Gmunden.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen  
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

#### AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2006

Nominiert im Jahr: 2007, 2010



### Geschichte

Der Gmundner Berg Premium mit einer Reifezeit von 6 Monaten spiegelt die hohe Kunst des Käsemachens wieder und zeichnet sich durch seinen erlesenen würzig-kraftigen Geschmack aus. Benannt ist diese Käsespezialität nach dem beliebten Hausberg und Ausflugsziel in Gmunden.

### Verwendungsmöglichkeiten

Käsespezialität für jeden Anlass - von Käseplatten bis hin als Zutat deftiger Gerichte, zum Überbacken oder Gratinieren.

### Sonstige Auszeichnungen

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 27%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen\*

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 6 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 7cm

**Gesamtgewicht:** 8kg

**Durchmesser:** 32cm

2023: 1. Platz World Cheese Award in Trondheim  
2022: 1. Platz World Cheese Award in Wales  
2021: 1. Platz World Cheese Award in Oviedo  
2020: DLG-Gold 2019: 2. Platz World Cheese Award in Bergamo 2018: 3. Platz World Cheese Award in Bergen 2015: 2. Platz World Cheese Awards in Birmingham 2012: 2. Platz World Cheese Awards in Birmingham 2010: Käseweltmeister Wisconsin / USA 2010 1. Platz World Cheese Awards in Birmingham



### **Gmundner Molkerei eGen**

#### **Produktionsstandort**

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

