Gmundner Milch Gmundner Berg

Der mehrfach international prämierte Gmundner Berg ist nach dem beliebten Hausberg und Ausflugsziel in Gmunden benannt.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2008, 2014



Geschichte

Der mehrfach international prämierte Gmundner Berg ist nach dem beliebten Hausberg und Ausflugsziel in Gmunden benannt.

Verwendungsmöglichkeiten

Bestens geeignet für Käseplatten sowie als Zutat beim Kochen deftiger und würziger Käsegerichte

Sonstige Auszeichnungen

2020: DLG-Gold 2019: 1. Platz World Cheese Awards in Bergamo 2018: 2. Platz World Cheese Awards in Bergen 2017: 3. Platz World Cheese

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: mikrobielles 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: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.3kg

Awards in Birmingham 2010: 2. Platz World Cheese Awards in Birmingham



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

