Gmundner Milch Gosauer Jausenkäse

Süßlich milder Jausenkäse benannt nach der Wandergegend rund um den Ort Gosau im Salzkammergut.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2010
Nominiert im Jahr: 2009



Geschichte

Süßlich milder Jausenkäse benannt nach der Wandergegend rund um den Ort Gosau im Salzkammergut.

Verwendungsmöglichkeiten

Für Käseplatten, zur Jause oder zum Verfeinern verschiedener Speisen.

Sonstige Auszeichnungen

2010: AMA Käsekaiser

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch- und Milchprodukte
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: mild-süßlich

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel