

Gmundner Milch Schloss Orth

Der Käse ist nach dem Schloss Orth in Gmunden benannt. Das Schloss Orth ist das Wahrzeichen des Salzkamergutes und somit eng mit der jahrhundertlangen Käsetradition dieser Region verbunden. Bekannt ist das Schloss Orth vor allem durch die Fernsehserie Schlosshotel Orth.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) mild-fein



Geschichte

Der Käse ist nach dem Schloss Orth in Gmunden benannt. Das Schloss Orth ist das Wahrzeichen des Salzkamergutes und somit eng mit der jahrhundertlangen Käsetradition dieser Region verbunden. Bekannt ist das Schloss Orth vor allem durch die Fernsehserie Schlosshotel Orth.

Verwendungsmöglichkeiten

Passend zu jeder Käseplatte, zur Jause, zum Kochen und Überbacken

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 24%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort



Theresienthalstraße 16

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

