Gmundner Milch Schloss Orth

Der Käse ist nach dem Schloss Orth in Gmunden benannt. Das Schloss Orth ist das Wahrzeichen des Salzkammergutes 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 Salzkammergutes 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 vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort



Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

