

Gmundner Milch Stoderer Rauchkäse

Der Stoderer Rauchkäse ist nach den Orten Hinterstoder und Vorderstoder in der naturbelassenen Wanderregion Pyhrn Priel benannt. Der Schnittkäse wird am Ende des Reifungsprozesses über Buchenholz mild geräuchert und wird so zu einem besonders gschmackigen Käsegenuss.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2016



Geschichte

Der Stoderer Rauchkäse ist nach den Orten Hinterstoder und Vorderstoder in der naturbelassenen Wanderregion Pyhrn Priel benannt. Der Schnittkäse wird am Ende des Reifungsprozesses über Buchenholz mild geräuchert und wird so zu einem besonders gschmackigen Käsegenuss.

Verwendungsmöglichkeiten

Käse für jeden Anlass, zur Jause und für die Käseplatte geeignet

Sonstige Auszeichnungen

2017: DLG-Gold 2018: DLG-Gold 2019: DIG-Silber 2020: DLG-Gold

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Bruchlochkäse



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 3cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

