Gmundner Milch Traunkirchner Raclette mit Pfeffer

Der Traunkirchner Raclette hat seinen Namen von jenem Ort, in dem die regionale Käsetradition des Salzkammergutes im 14. Jahrhundert ihren Anfang nahm.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

Geschichte

Der Traunkirchner Raclette hat seinen Namen von jenem Ort, in dem die regionale Käsetradition des Salzkammergutes im 14. Jahrhundert ihren Anfang nahm.

Verwendungsmöglichkeiten

Diese Käsespezialität mit gepflegter rötlich-brauner Naturrinde ist bekannt durch eine gut schmelzende geschmeidige Konsistenz und eignet sich besonders für den Raclette-Grill, zum Überbacken oder Gratinieren.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
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: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm
Gesamtgewicht: 5kg
Durchmesser: 30cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

