

## 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

4810 Gmunden

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

