

## Gmundner Milch Traunkirchner Raclette

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-kraftig**



### 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.

### Sonstige Auszeichnungen

2019: 1. Platz World Cheese Award in Bergamo  
2018: 2. Platz Käseweltmeisterschaft Wisconsin / USA  
2017: 1. Platz World Cheese Awards in Birmingham  
2012: 2. Platz Käseweltmeisterschaft Wisconsin / USA  
2012: 3. Platz World Cheese Awards in Birmingham  
2009: 1. Platz World Cheese Awards in Gran Can.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 30%

**Lab:** tierisches 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

Oberösterreich

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

