Gmundner Milch Traunstein König

Der Traunstein König ist benannt nach dem bekannten felsigen Berg am Traunsee, der über der Region Salzkammergut thront, wie schon sein Name verrät.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2012
Nominiert im Jahr: 2007, 2010, 2017, 2019



Geschichte

Der Traunstein König ist benannt nach dem bekannten felsigen Berg am Traunsee, der über der Region Salzkammergut thront, wie schon sein Name verrät.

Verwendungsmöglichkeiten

Der mild feine Käse passt perfekt zur Jause, zum Überbacken und Gratinieren.

Sonstige Auszeichnungen

2020: DLG-Gold 2013: AMA Käsekaiser 2006: Käseweltmeister Wisconsin/USA 2005: 3. Platz World Cheese Awards in London

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 26%
Lab: mikrobielles 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: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Großlochkäse

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 3cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel