Käserarität Nr. 1

Diese Käserarität kombiniert zwei Geschmäcker zu einem Erlebnis. Die milde Süße wird dem naturgereiften Schnittkäse mit 45% FiT durch die Propioni-Bakterien bei der Folienreife gegeben. 2-3 Monate Naturreife geben dem Käse eine würzige Note.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Diese Käserarität kombiniert zwei Geschmäcker zu einem Erlebnis. Die milde Süße wird dem naturgereiften Schnittkäse mit 45% FiT durch die Propioni-Bakterien bei der Folienreife gegeben. 2-3 Monate Naturreife geben dem Käse eine würzige Note.

Verwendungsmöglichkeiten

Bestens geeignet zur Jause, für die Käseplatte, zum Kochen, Überbacken und Gratinieren

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: nein
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: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 14kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

