Käserarität Nr. 4

Die Käserarität Nr. 4 ist ein goudaähnlicher foliengereifter Schnittkäse, der durch den Einsatz einer speziell dafür hergestellten Käsekulturen-Zusammensetzung seine besondere Note in einem frühen Reifestadium erreicht.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

Geschichte

Die Käserarität Nr. 4 ist ein goudaähnlicher foliengereifter Schnittkäse, der durch den Einsatz einer speziell dafür hergestellten Käsekulturen-Zusammensetzung seine besondere Note in einem frühen Reifestadium erreicht.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, für die Käseplatte, zum Überbacken und Gratinieren

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: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 5 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

