Käserarität

10 Monate braucht es bis die neue Käserarität No 3 ihren vollen würzig-kräftigen Geschmack entwickelt.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser
Gewonnen im Jahr: 2019



Geschichte

10 Monate braucht es bis die neue Käserarität No 3 ihren vollen würzig-kräftigen Geschmack entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

Bestens geeignet für Käseplatten, als Kochzutat für würzig-deftige Gerichte, zum Überbacken und Gratinieren.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 8kg
Durchmesser: 36cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V
4810 Gmunden
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



