

## 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

4810 Gmunden

Oberösterreich

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

