

## Schärdinger Traungold

Einst als milder Tilsiter entwickelt, wird er mit seinem milden, ausgewogenen Geschmack und dem geschmeidigen Biss zurecht als das Goldstück Österreichs bezeichnet. Der dezente Schmelz und das Wechselspiel feiner Süße und milchiger Säure machen diesen rindenlosen Käse mit den unregelmäßigen kleinen Löchern zur reinsten Gaumenfreude.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen

Vertrieb: Berglandmilch eGen

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2007, 2008



### Geschichte

Einst als milder Tilsiter entwickelt, wird er mit seinem milden, ausgewogenen Geschmack und dem geschmeidigen Biss zurecht als das Goldstück Österreichs bezeichnet. Der dezente Schmelz und das Wechselspiel feiner Süße und milchiger Säure machen diesen rindenlosen Käse mit den unregelmäßigen kleinen Löchern zur reinsten Gaumenfreude.

### Verwendungsmöglichkeiten

für die Jause, die Käseplatte, zum Kochen und als Salatkäse; der Traungold überzeugt durch seinen einzigartigen, süßlichen Geschmack

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 24%

**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:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

**Produktionseinheit:** Stange

#### Abmessungen

**Höhe:** 8cm

**Gesamtgewicht:** 2.3kg



## **Berglandmilch eGen**

### **Produktionsstandort**

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

