

Traunseer extra würzig

Benannt nach dem tiefsten See Österreichs, gehört der Traunseer zu den extra würzigen Vertretern der Gmundner Milch Käsespezialitäten. Mit seinen mindestens 100 Tagen Reifezeit ist der Traunseer - ob warm oder kalt serviert eine Köstlichkeit - ein wahrer Genuss.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Benannt nach dem tiefsten See Österreichs, gehört der Traunseer zu den extra würzigen Vertretern der Gmundner Milch Käsespezialitäten. Mit seinen mindestens 100 Tagen Reifezeit ist der Traunseer - ob warm oder kalt serviert eine Köstlichkeit - ein wahrer Genuss.

Verwendungsmöglichkeiten

Zur Jause, zum Überbacken oder Gratinieren, bestens geeignet für den Raclette Grill

Sonstige Auszeichnungen

2019: 2. Platz World Cheese Award in Bergamo
2018: 3. Platz World Cheese Award in Bergen
2017: 2. Platz World Cheese Awards in Birmingham
2015: 3. Platz World Cheese Awards in Birmingham

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 50%

Fett absolut: 31%

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung



Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 15 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 8kg

Durchmesser: 30cm



Gmundner Molkerei eGen

**Produktionsstandort**

Theresienthalstraße 16

4810 Gmunden

Oberösterreich