

Atterseer

Wie sein Namensgeber besticht auch der Atterseer durch seinen einzigartigen Charakter. Benannt nach einem der beliebtesten Badeseen und Ausflugszielen im Salzkammergut, braucht diese Käsespezialität rund 6 Monate, bis sie ihren vollen Geschmack entwickelt.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wie sein Namensgeber besticht auch der Atterseer durch seinen einzigartigen Charakter. Benannt nach einem der beliebtesten Badeseen und Ausflugszielen im Salzkammergut, braucht diese Käsespezialität rund 6 Monate, bis sie ihren vollen Geschmack entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

für die perfekte Käseplatte, zur Jause, zum Überbacken

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 5kg

Durchmesser: 30cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

