

Glundner Käse

Glundner Käse ist eine typisch Kärntner Spezialität und wird seit vielen Jahrhunderten auf den Höfen produziert. Seit 1985 wird er von der Familie Striedner verkauft.

Produktionsbetrieb: Wunderhof Striedner
Vertrieb: Wunderhof Striedner

Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kräftig

Geschichte

Glundner Käse ist eine typisch Kärntner Spezialität und wird seit vielen Jahrhunderten auf den Höfen produziert. Seit 1985 wird er von der Familie Striedner verkauft.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 8%

Lab: kein Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: unjodiertes Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.5.)

Sauermilchkäse

Reifedauer: 1 Woche

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Wunderhof Striedner

Produktionsstandort

Förolach 16

9615 Görtzschach

Kärnten