

Gmundner Milch Bärlauchkäse

Der Bärlauchkäse ist ein herzhafter Käse, veredelt mit fein-würzigen Bärlauchkäse Stückchen. Die Käsespezialität mit 45% Fett i. Tr. überzeugt durch ihren pikanten, leicht würzigen Geschmack.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen

Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Geschichte

Der Bärlauchkäse ist ein herzhafter Käse, veredelt mit fein-würzigen Bärlauchkäse Stückchen. Die Käsespezialität mit 45% Fett i. Tr. überzeugt durch ihren pikanten, leicht würzigen Geschmack.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Bärlauch Käse eignet sich besonders für Käseplatten, zur Jause oder zum Verfeinern verschiedener Speisen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

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: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 21cm

Gesamtgewicht: 0.15kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich