

Gmundner Milch Bergkristall

Mit einer Reifezeit von mindestens 10 Monaten gehört der Bergkristall zu den kräftig-würzigen Gmundner Milch Käsesorten. Kleine Eiweißkristalle, die sich nach einer langen Reifezeit im Käseteig bilden unterstreichen die hohe Qualität dieses edlen Käse.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Mit einer Reifezeit von mindestens 10 Monaten gehört der Bergkristall zu den kräftig-würzigen Gmundner Milch Käsesorten. Kleine Eiweißkristalle, die sich nach einer langen Reifezeit im Käseteig bilden unterstreichen die hohe Qualität dieses edlen Käse.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Bergkristall eignet sich hervorragend zur Jause, zum Wein und für Käseplatten.

Sonstige Auszeichnungen

2019: 3. Platz bei den World Cheese Awards in Bergamo
2018: 1. Platz bei den World Cheese Awards in Bergen
2017: 3. Platz bei den World Cheese Awards in Birmingham
2018: 1. Platz bei den World Cheese Awards in Bergen
2017/2018/2019: DLG Gold
2019: 3. Platz bei den World Cheese Awards in Bergamo

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 5cm

Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

