

Gmundner Milch Bio Traunstein König

Der Traunstein König ist benannt nach dem bekannten felsigen Berg am Traunsee, der über der Region Salzkammergut thront, wie schon sein Name verrät.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen

Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

Der Traunstein König ist benannt nach dem bekannten felsigen Berg am Traunsee, der über der Region Salzkammergut thront, wie schon sein Name verrät.

Verwendungsmöglichkeiten

Der mild feine Käse passt perfekt zur Jause, zum Überbacken und Gratinieren.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 26%

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: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 1kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

