

Gmundner Milch Chili-Paprika Käse

Angenehm scharfer Chili und leicht würziger Paprika geben dem Käse eine spezielle Geschmacksnote und sorgen für abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2020



Geschichte

Angenehm scharfer Chili und leicht würziger Paprika geben dem Käse eine spezielle Geschmacksnote und sorgen für abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

Verwendungsmöglichkeiten

Der Chili Paprika 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: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

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: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: pikant würzig



Größe/Gewicht

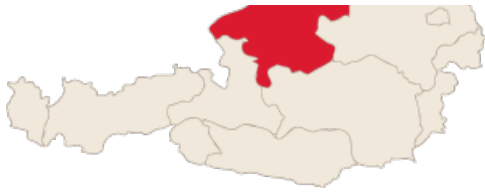
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 1kg



Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich