

Gmundner Milch Emmentaler

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Der Gmundner Milch Emmentaler eignet sich perfekt zur Jause, aber auch in der warmen Küche zum Gratinieren oder Überbacken.

Sonstige Auszeichnungen

2018: DLG-Silber 2018: 3. Platz World Cheese Award in Bergen 2019: DLG-Silber

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 28%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

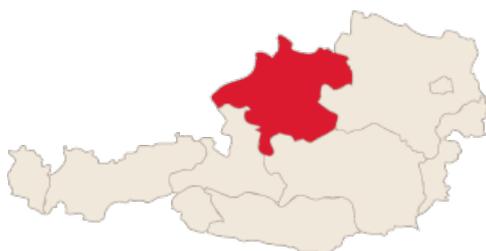
Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

