

Gmundner Milch Gmundner Berg

Der mehrfach international prämierte Gmundner Berg ist nach dem beliebten Hausberg und Ausflugsziel in Gmunden benannt.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen

Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2008, 2014



Geschichte

Der mehrfach international prämierte Gmundner Berg ist nach dem beliebten Hausberg und Ausflugsziel in Gmunden benannt.

Verwendungsmöglichkeiten

Bestens geeignet für Käseplatten sowie als Zutat beim Kochen deftiger und würziger Käsegerichte

Sonstige Auszeichnungen

2020: DLG-Gold 2019: 1. Platz World Cheese Awards in Bergamo 2018: 2. Platz World Cheese Awards in Bergen 2017: 3. Platz World Cheese

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.3kg

Awards in Birmingham 2010: 2. Platz World
Cheese Awards in Birmingham



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

