

Gmundner Milch Gosauer Jausenkäse

Süßlich milder Jausenkäse benannt nach der Wandergegend rund um den Ort Gosau im Salzkammergut.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen

Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2010

Nominiert im Jahr: 2009



Geschichte

Süßlich milder Jausenkäse benannt nach der Wandergegend rund um den Ort Gosau im Salzkammergut.

Verwendungsmöglichkeiten

Für Käseplatten, zur Jause oder zum Verfeinern verschiedener Speisen.

Sonstige Auszeichnungen

2010: AMA Käsekaiser

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: mild-süßlich



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.3kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

