

Gmundner Milch Traunkirchner Raclette mit Pfeffer

Der Traunkirchner Raclette hat seinen Namen von jenem Ort, in dem die regionale Käsetradition des Salzkammergutes im 14. Jahrhundert ihren Anfang nahm.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

Geschichte

Der Traunkirchner Raclette hat seinen Namen von jenem Ort, in dem die regionale Käsetradition des Salzkammergutes im 14. Jahrhundert ihren Anfang nahm.

Verwendungsmöglichkeiten

Diese Käsespezialität mit gepflegter rötlich-brauner Naturrinde ist bekannt durch eine gut schmelzende geschmeidige Konsistenz und eignet sich besonders für den Raclette-Grill, zum Überbacken oder Gratinieren.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles 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: 8 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 5kg

Durchmesser: 30cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

