

Käserarität Nr. 1

Diese Käserarität kombiniert zwei Geschmäcker zu einem Erlebnis. Die milde Süße wird dem naturgereiften Schnittkäse mit 45% FiT durch die Propioni-Bakterien bei der Folienreife gegeben. 2-3 Monate Naturreife geben dem Käse eine würzige Note.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Diese Käserarität kombiniert zwei Geschmäcker zu einem Erlebnis. Die milde Süße wird dem naturgereiften Schnittkäse mit 45% FiT durch die Propioni-Bakterien bei der Folienreife gegeben. 2-3 Monate Naturreife geben dem Käse eine würzige Note.

Verwendungsmöglichkeiten

Bestens geeignet zur Jause, für die Käseplatte, zum Kochen, Überbacken und Gratinieren

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: nein

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: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 14kg



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

