

Käserarität Nr. 4

Die Käserarität Nr. 4 ist ein goudaähnlicher foliengereifter Schnittkäse, der durch den Einsatz einer speziell dafür hergestellten Käsekulturen-Zusammensetzung seine besondere Note in einem frühen Reifestadium erreicht.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein

Geschichte

Die Käserarität Nr. 4 ist ein goudaähnlicher foliengereifter Schnittkäse, der durch den Einsatz einer speziell dafür hergestellten Käsekulturen-Zusammensetzung seine besondere Note in einem frühen Reifestadium erreicht.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, für die Käseplatte, zum Überbacken und Gratinieren

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 26%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 5 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

