

Käserarität

10 Monate braucht es bis die neue Käserarität No 3 ihren vollen würzig-kräftigen Geschmack entwickelt.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen

Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2019



Geschichte

10 Monate braucht es bis die neue Käserarität No 3 ihren vollen würzig-kräftigen Geschmack entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

Bestens geeignet für Käseplatten, als Kochzutat für würzig-deftige Gerichte, zum Überbacken und Gratinieren.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 8kg

Durchmesser: 36cm



Gmundner Molkerei eGen

Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

