

Räucherkäse

Die Gmundner Molkerei ließ beim örtlichen Fleischhauer in der Selcherkammer den Käse räuchern. Die Familie Berner wurde darauf aufmerksam und versuchte, den Käse in der hauseigenen Rauchkammer zu selchen. So ist dieser Käse entstanden.

Produktionsbetrieb: Berner Monika und Franz
Vertrieb: Berner Monika und Franz

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig

Geschichte

Die Gmundner Molkerei ließ beim örtlichen Fleischhauer in der Selcherkammer den Käse räuchern. Die Familie Berner wurde darauf aufmerksam und versuchte, den Käse in der hauseigenen Rauchkammer zu selchen. So ist dieser Käse entstanden.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: ja

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Trockensalz eingerieben



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Berner Monika und Franz

Produktionsstandort

Kaiblingerstraße 6



4643 Dürndorf

Oberösterreich