Schärdinger Traungold

Einst als milder Tilsiter entwickelt, wird er mit seinem milden, ausgewogenen Geschmack und dem geschmeidigen Biss zurecht als das Goldstück Österreichs bezeichnet. Der dezente Schmelz und das Wechselspiel feiner Süße und milchiger Säure machen diesen rindenlosen Käse mit den unregelmäßigen kleinen Löchern zur reinsten Gaumenfreude.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2007, 2008



Geschichte

Einst als milder Tilsiter entwickelt, wird er mit seinem milden, ausgewogenen Geschmack und dem geschmeidigen Biss zurecht als das Goldstück Österreichs bezeichnet. Der dezente Schmelz und das Wechselspiel feiner Süße und milchiger Säure machen diesen rindenlosen Käse mit den unregelmäßigen kleinen Löchern zur reinsten Gaumenfreude.

Verwendungsmöglichkeiten

für die Jause, die Käseplatte, zum Kochen und als Salatkäse; der Traungold überzeugt durch seinen einzigartigen, süßlichen Geschmack

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: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

Garantierte Qualität AMA GÜTESIEGEL Austria TIERHALTUNG PLUS