

Schäringer 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: 24%

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: 2.3kg



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Ottenhausen 35

5143 Feldkirchen b.Mattighofen

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

