

Traunseer extra würzig

Benannt nach dem tiefsten See Österreichs, gehört der Traunseer zu den extra würzigen Vertretern der Gmundner Milch Käsespezialitäten. Mit seinen mindestens 100 Tagen Reifezeit ist der Traunseer - ob warm oder kalt serviert eine Köstlichkeit - ein wahrer Genuss.

Produktionsbetrieb: Gmundner Molkerei eGen
Vertrieb: Gmundner Molkerei eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Benannt nach dem tiefsten See Österreichs, gehört der Traunseer zu den extra würzigen Vertretern der Gmundner Milch Käsespezialitäten. Mit seinen mindestens 100 Tagen Reifezeit ist der Traunseer - ob warm oder kalt serviert eine Köstlichkeit - ein wahrer Genuss.

Verwendungsmöglichkeiten

Zur Jause, zum Überbacken oder Gratinieren, bestens geeignet für den Raclette Grill

Sonstige Auszeichnungen

2019: 2. Platz World Cheese Award in Bergamo
2018: 3. Platz World Cheese Award in Bergen
2017: 2. Platz World Cheese Awards in Birmingham
2015: 3. Platz World Cheese Awards in Birmingham

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 31%

Allergene: Milch- und Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 15 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 7cm

Gesamtgewicht: 8kg

Durchmesser: 30cm



Produktionsstandort

Theresienthalstraße 16 Molkerei V

4810 Gmunden

Oberösterreich