

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-kraftig

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