

Almkäse

Wird seit Ewigkeiten auf der Dientalm hergestellt durch mündliche Überlieferung und hat somit schon eine sehr lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer
Vertrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Wird seit Ewigkeiten auf der Dientalm hergestellt durch mündliche Überlieferung und hat somit schon eine sehr lange Tradition.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 30%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 5cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 20cm



Dientalm, Familie Nussbaumer

Produktionsstandort

5505 Mühlbach am Hochkönig

Salzburg

