

Almsenner Almfeuer

Ein Trend der Neuzeit, Käse mit ausgesuchten Zutaten, wie Kräutern und Gewürze, im Teig zu verfeinern. Diese Art der Käse finden beim Konsumenten immer mehr begeisterte Anhänger und sind daher sehr beliebt.

Produktionsbetrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH
Vertrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) g'schmackig



Geschichte

Ein Trend der Neuzeit, Käse mit ausgesuchten Zutaten, wie Kräutern und Gewürze, im Teig zu verfeinern. Diese Art der Käse finden beim Konsumenten immer mehr begeisterte Anhänger und sind daher sehr beliebt.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, Käsebuffet, Raclette- und Toastvariationen

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (4a)

Einfache Reifung

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 18°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2.8kg



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg