

## 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

