Almsenner Almkräuterkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2020 in der Kategorie "Schnittkäse g'schmackig".

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: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Der Almsenner Almkräuterkäse wird in der Sennerei Kössen aus bester Bergbauernmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen elastischen, goldgelben Teig und einzelne Gärlocher an der Schnittfläche aus. Die bei der sorgfältigen Pflege verwendete Rotkultur gibt dem Käse seinen würzig-kräftigen Geschmack. Am Ende der Reifezeit wird die Rotkultur abgewaschen und der Käse mit einer Auswahl von erlesenen, aromatischen Almkräutern affiniert. Dies verleiht dem Almsenner Almkräuterkäse seine besondere Note.

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel