

## 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 Bergbauermilch 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-kraftigen Geschmack. Am Ende der Reifezeit wird die Rotkultur abgewaschen und der Käse mit einer Auswahl von erlesenen, aromatischen Almkräutern affinert. 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

