Almsenner Bauernherbstkäse

Durch die ständige Behandlung mit einem speziellen Kräutersud, entsteht während der min. 4 monatigen Reifezeit die typische Rinde. Diese Behandlung verleiht dem Käse zusätzlich eine leicht florale Geschmacksnote.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Durch die ständige Behandlung mit einem speziellen Kräutersud, entsteht während der min. 4 monatigen Reifezeit die typische Rinde. Diese Behandlung verleiht dem Käse zusätzlich eine leicht florale Geschmacksnote.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 33%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

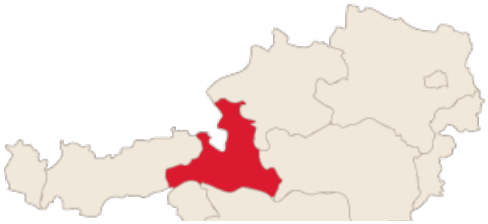
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 4 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

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