

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 Genussttemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktetete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

