

Almsenner Bergkäse 12 Monate gereift

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Der Bergkäse gehört zu den beliebtesten Käsesorten an der Käsetheke und wird hauptsächlich zur Brotzeit genossen.

Sonstige Auszeichnungen

Gold 6 Silber bei den World Cheese Awards 2022/2023

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 33%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 12 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Der Almsenner Bergkäse entwickelt sein würzig-kräftiges Aroma während seiner 12 monatigen Reifezeit. Er wird nach traditioneller Rezeptur aus hochwertiger Bergbauernmilch hergestellt und im Reifelager mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Diese herzhaft würzige Spezialität ist das Highlight an jedem Käsebuffet und lässt bei Käseliebhabern keine Wünsche offen. Harmonisiert ausgezeichnet mit kräftigen Weiß- oder Rotweinen.



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

