Almsenner Bergkäse 9 Monate gereift

Der Almsenner Bergkäse entwickelt sein würzig-kräftiges Aroma während seiner 6-12 monatigen Reifezeit. Er wird in der Sennerei Kössen nach traditioneller Rezeptur aus hochwertiger Bio-Heumilch 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. Harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Weiß- oder Rotweinen.

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Almsenner Bergkäse entwickelt sein würzig-kräftiges Aroma während seiner 6-12 monatigen Reifezeit. Er wird in der Sennerei Kössen nach traditioneller Rezeptur aus hochwertiger Bio-Heumilch 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. Harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Weiß- oder Rotweinen.

Verwendungsmöglichkeiten

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

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 35%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 9 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