

# Almsenner Bio 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

Ausgezeichnet mit Gold bei den World Cheese Awards 2022

## Allgemeine Informationen



### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 33%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milch und Milcherzeugnisse

**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 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. Harmonisiert ausgezeichnet mit kräftigen Weiß- oder Rotweinen.



### 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**

