

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 Genussttemperatur: 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 herhaft würzige Spezialität ist das Highlight an jedem Käsebuffet und lässt bei Käseliebhabern keine Wünsche offen. Harmoniert 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

