Almsenner Bio Glocknergold

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

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Sonstige Auszeichnungen

2x Ausgezeichnet mit Super Gold bei den World Cheese Awards (2022, 2023)

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 34%
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: 8 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: Im Almsenner Glocknergold vereint sich geschmacklich alles, wofür die Almsenner Produkte stehen: Nachhaltigkeit, Naturnähe und Innovation. Besonders stolz sind wir darauf, dass unser Qualitätsanspruch nun auch international prämiert wurde. Denn der Almsenner Glocknergold hat beim World Cheese Award 2022 und 2023 den Super Gold Status erhalten, eine der höchstmöglichen Prämierung des jährlich stattfindenden weltweiten Genusswettbewerbs. Überzeugen auch Sie sich vom ausgezeichneten Gewinner-Geschmack.

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