Almsenner Bio Weinader mit Aroniatrester

Durch das revolutionäre Pikierverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchzogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotwein-Note. Dieser Käse hat aufgrund seiner Rotweinadern ein Alleinstellungsmerkmal im Käseregal.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**



Geschichte

Durch das revolutionäre Pikierverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchzogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotwein-Note. Dieser Käse hat aufgrund seiner Rotweinadern ein Alleinstellungsmerkmal im Käseregal.

Verwendungsmöglichkeiten

Durch das revolutionäre Pikierverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchzogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotwein-Note. Das leichte Barrique-Aroma kombiniert einmalig mit der mild-feinen Käsenote. Hergestellt aus bester Bio-Heumilch. Optisch wie auch geschmacklich steht der Weinkäse im Mittelpunkt einer jeden Käseplatte. Rotwein- und Käseliebhaber kommen durch das verschmelzen zweier Welten voll auf ihre Kosten. Dieser Käse hat aufgrund seiner Rotweinadern ein Alleinstellungsmerkmal im Käseregal.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm

Sonstige Auszeichnungen

Ausgezeichnet mit Gold bei der internationalen Käsiade!



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel