

## 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 mildfeinen 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

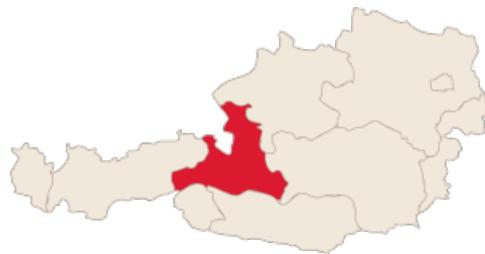
**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### 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**

