

Almsenner 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: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 34%

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: 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 bei den World Cheese Awards 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

