# 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