Almsenner Kurkumakäse mit Orangenpfeffer & Ingwer

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **g'schmackig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2019



Sonstige Auszeichnungen

Nominiert für den Käsekaiser 2020 in der Kategorie Innovation

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

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

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.) Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung
Reifedauer: 8 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 25cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2
5751 Maishofen
Salzburg