

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

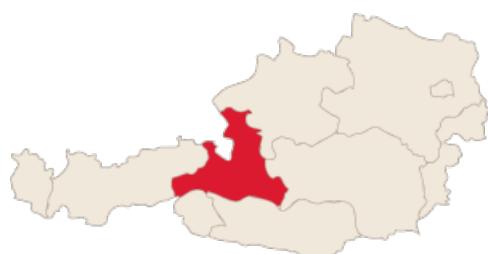
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 25cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg