

Almsenner Mostkäse

Seit menschengedenken ist die Herstellung von Apfel- und Birnenmost in bäuerlicher Hand. Um bestehende bäuerliche Käse im Geschmack zu verfeinern, wird dieser mehrmals pro Woche über einen Zeitraum mit einem Gemisch aus Apfel- und Birnenmost auf der Oberfläche gewaschen und gebürstet.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig

Geschichte

Seit menschengedenken ist die Herstellung von Apfel- und Birnenmost in bäuerlicher Hand. Um bestehende bäuerliche Käse im Geschmack zu verfeinern, wird dieser mehrmals pro Woche über einen Zeitraum mit einem Gemisch aus Apfel- und Birnenmost auf der Oberfläche gewaschen und gebürstet.

Verwendungsmöglichkeiten

klassischer Jausenkäse, Buffet

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 33%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

