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

Salzburg