Almsenner Pinzgauer Almhüttenkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Verwendungsmöglichkeiten

Der Almsenner Almhüttenkäse gehört zu den beliebtesten Käsesorten an der Käsetheke und wird hauptsächlich zur Brotzeit genossen.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 27%
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 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 5kg
Durchmesser: 26cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2
5751 Maishofen
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

