Almsenner Pinzgauer Kräuterkäse

Ein Trend der Neuzeit, Käse mit ausgesuchten Zutaten, wie Kräutern und Gewürze, im Teig zu verfeinern. Diese Art der Käse finden beim Konsumenten immer mehr begeisterte Anhänger und sind daher sehr beliebt.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **mild-fein**



Geschichte

Ein Trend der Neuzeit, Käse mit ausgesuchten Zutaten, wie Kräutern und Gewürze, im Teig zu verfeinern. Diese Art der Käse finden beim Konsumenten immer mehr begeisterte Anhänger und sind daher sehr beliebt.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, Käsebuffet, Raclette- und Toastvariationen

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: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a) Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2
5751 Maishofen

Salzburg