

## Almsenner Pinzgauer Laiberl

Aus bester Bergbauernmilch entsteht in der Molkerei Maishofen das Pinzgauer Laiberl mit seinem goldgelben Teig und der typischen Bruchlochung. Diese Käsespezialität zeichnet sich vor allem durch seinen vollmundigen Geschmack aus. Ein g'schmackig cremiger Schnittkäse, der der ganzen Familie schmeckt

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig



### Geschichte

Aus bester Bergbauernmilch entsteht in der Molkerei Maishofen das Pinzgauer Laiberl mit seinem goldgelben Teig und der typischen Bruchlochung. Diese Käsespezialität zeichnet sich vor allem durch seinen vollmundigen Geschmack aus. Ein g'schmackig cremiger Schnittkäse, der der ganzen Familie schmeckt

### Verwendungsmöglichkeiten

Zur Jause und zum Käsebuffet

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 45%

**Fett absolut:** 25%

**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:** 6 Wochen

**Geräuchert:** nein



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 6cm

**Gesamtgewicht:** 1.6kg

**Durchmesser:** 19cm



### Pinzgau Milch Produktions GmbH

#### Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

