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 vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 1.6kg
Durchmesser: 19cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2
5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

