

Almsenner Salzburger Meisterstück

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl 1. Preis 2023

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 50%

Fett absolut: 35%

Lab: mikrobielles Lab

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 8 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Das Salzburger

Meisterstück wird aus frischer Bergbauernmilch hergestellt. Durch seine mind. 8-Monatige Reifezeit entwickelt dieser neue Käsetyp seine cremige Struktur und sein würzig kräftiges Aroma und hebt sich dadurch deutlich von den klassischen Schnittkäsesorten ab. Charakteristisch für diesen Typ Käse ist ein geschlossener, fester und buttergelber Teig und der harmonisch würzige Geschmack im Abgang.



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm

**Produktionsstandort**

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel