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

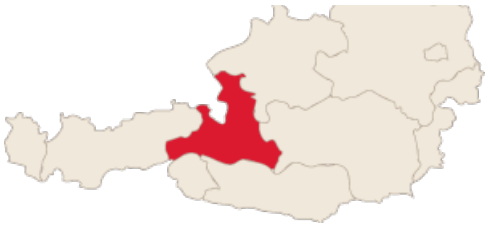
Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH



Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel