

## Almsenner Weinader mit Aroniatrester

Durch das revolutionäre Pikierverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchzogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotwein-Note. Dieser Käse hat aufgrund seiner Rotweinadern ein Alleinstellungsmerkmal im Käseregal.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) g'schmackig



### Geschichte

Durch das revolutionäre Pikierverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchzogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotwein-Note. Dieser Käse hat aufgrund seiner Rotweinadern ein Alleinstellungsmerkmal im Käseregal.

### Verwendungsmöglichkeiten

Durch das revolutionäre Pikierverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchzogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotwein-Note. Das leichte Barrique-Aroma kombiniert einmalig mit der mildfeinen Käsenote. Hergestellt aus bester Bio-Heumilch. Optisch wie auch geschmacklich steht der Weinkäse im Mittelpunkt einer jeden Käseplatte. Rotwein- und Käseliebhaber kommen durch das verschmelzen zweier Welten voll auf ihre Kosten. Dieser Käse hat aufgrund seiner Rotweinadern ein Alleinstellungsmerkmal im Käseregal.

### 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:** nicht enthalten

**Salz:** Speisesalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

**Reifedauer:** 3 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

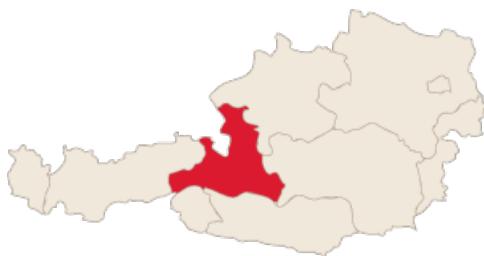
**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 7kg

**Durchmesser:** 30cm

## **Sonstige Auszeichnungen**

Ausgezeichnet mit Gold bei der internationalen Käsiade!



## **Pinzgau Milch Produktions GmbH**

### **Produktionsstandort**

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

## **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

