

Pinnis Blue

Der Name Pinnis Blue bezieht sich auf die Heimat dieses Käses, das Pinnistal.

Produktionsbetrieb: Forster Alm
Vertrieb: Forster Alm

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Name Pinnis Blue bezieht sich auf die Heimat dieses Käses, das Pinnistal.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 18%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 3 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 3kg

Durchmesser: 20cm



Forster Alm

Produktionsstandort

6167 Neustift im Stubaital

Tirol

