Pinnis Gold

Der Name Pinnis Gold bezieht sich auf die Heimat des Käses, das Pinnistal.

Produktionsbetrieb: Forster Alm
Vertrieb: Forster Alm

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Name Pinnis Gold bezieht sich auf die Heimat des Käses, das Pinnistal.

Sonstige Auszeichnungen

Internationale Almkäseolympiade Galtür 2007
Silber

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 5kg
Durchmesser: 30cm



Forster Alm

Produktionsstandort

6167 Neustift im Stubaital

Tirol