

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

