Pinnis Kron

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

Produktionsbetrieb: Forster Alm
Vertrieb: Forster Alm

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Der Name Pinnis Kron 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: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

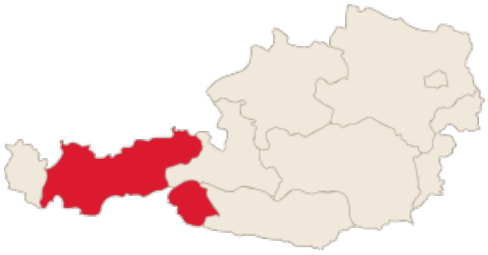
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm
Gesamtgewicht: 15kg



Forster Alm

Produktionsstandort

6167 Neustift im Stubaital

Tirol