

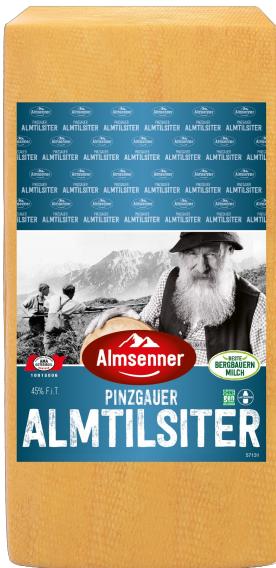
Pinzgauer Almtilsiter

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Verwendungsmöglichkeiten

Der Pinzgauer Almtilsiter gehört zu den beliebtesten Käsesorten an der Käsetheke und wird hauptsächlich zur Brotzeit genossen.

Allgemeine Informationen

Milch



Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse



F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milchprodukte

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: 20°C

Größe/Gewicht

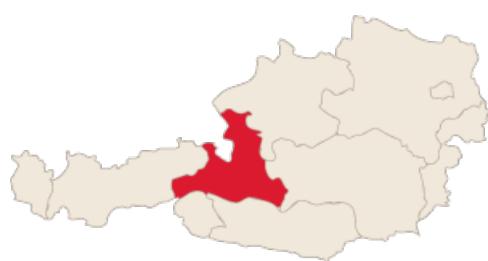


Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 2.8kg



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

