

## Pinzgauer Almtilsiter

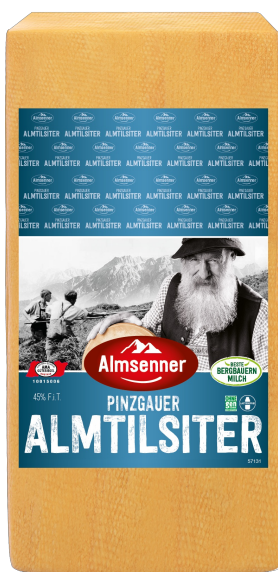
Produktionsbetrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH

Vertrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig



### 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

