Pinzgauer Bierkäse Bio

Da früher die Landwirtschaften im Pinzgau immer schon sehr kleinstrukturiert und arm waren, war Fett in der Milch (Rahm) sehr wertvoll und wurde zu Butter weiterverarbeitet. Bei der Käseherstellung wurde der Rahm abgeschöpft und die übrig gebliebene Magermilch zum Pinzgauer Bierkäse verarbeitet.

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Da früher die Landwirtschaften im Pinzgau immer schon sehr kleinstrukturiert und arm waren, war Fett in der Milch (Rahm) sehr wertvoll und wurde zu Butter weiterverarbeitet. Bei der Käseherstellung wurde der Rahm abgeschöpft und die übrig gebliebene Magermilch zum Pinzgauer Bierkäse verarbeitet.

Verwendungsmöglichkeiten

Er schmeckt am Besten zur Brotzeit mit Butter, Salz und Pfeffer und ist Geschmacksgeber der berühmten Pinzgauer Kasnock´n und Kaspressknödel.

Sonstige Auszeichnungen

World Cheese Award Bronze

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 15%
Fett absolut: 7%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Speisesalz

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: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm
Gesamtgewicht: 2kg
Durchmesser: 20cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH



Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel