

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 Kasprennködel.

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 vermarktet

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 20cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH



Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

