

Pinzgauer Käse

Dieser Käse wird seit Beginn des KäSENS produziert und besteht somit schon 2002.

Produktionsbetrieb: Josef und Ingeborg Pichler, Augut
Vertrieb: Josef und Ingeborg Pichler, Augut

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird seit Beginn des KäSENS produziert und besteht somit schon 2002.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 25%

Fett absolut: 13%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchrpdoukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz unjodiert



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Josef und Ingeborg Pichler, Augut

Produktionsstandort

Sonnbergweg 4

5700 Schmitten

Salzburg