

## Almkäse

Wird seit Ewigkeiten auf der Dientalm hergestellt durch mündliche Überlieferung und hat somit schon eine sehr lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer  
Vertrieb: Dientalm, Familie Nussbaumer

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



### Geschichte

Wird seit Ewigkeiten auf der Dientalm hergestellt durch mündliche Überlieferung und hat somit schon eine sehr lange Tradition.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 30%

**Fett absolut:** 15%

**Lab:** tierisches Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (1a)  
Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

**Reifedauer:** 4 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 15°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**

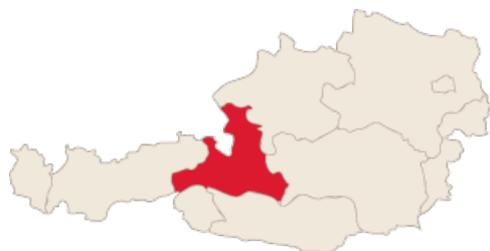
**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 5cm

**Gesamtgewicht:** 4kg

**Durchmesser:** 20cm



### Dientalm, Familie Nussbaumer

#### Produktionsstandort

5505 Mühlbach am Hochkönig

Salzburg

