

Almsenner Almkräuterkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

g'schmackig



Sonstige Auszeichnungen

Käsekaiser 2020 in der Kategorie "Schnittkäse g'schmackig".

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 30%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: nicht enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (9.1.)

Reifung durch Milchsäurebakterien mit spezieller Oberflächenbehandlung

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: Der Almsenner Almkräuterkäse wird in der Sennerei Kössen aus bester Bergbauernmilch hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen elastischen, goldgelben Teig und einzelne Gärlocher an der Schnittfläche aus. Die bei der sorgfältigen Pflege verwendete Rotkultur gibt dem Käse seinen würzig-kraftigen Geschmack. Am Ende der Reifezeit wird die Rotkultur abgewaschen und der Käse mit einer Auswahl von erlesenen, aromatischen Almkräutern affinert. Dies verleiht dem Almsenner Almkräuterkäse seine besondere Note.



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 7kg

Durchmesser: 30cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

