

Almsenner Pinzgauer Kräuterkäse

Ein Trend der Neuzeit, Käse mit ausgesuchten Zutaten, wie Kräutern und Gewürze, im Teig zu verfeinern. Diese Art der Käse finden beim Konsumenten immer mehr begeisterte Anhänger und sind daher sehr beliebt.

Produktionsbetrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH

Vertrieb: Pinzgau Milch Produktions GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Ein Trend der Neuzeit, Käse mit ausgesuchten Zutaten, wie Kräutern und Gewürze, im Teig zu verfeinern. Diese Art der Käse finden beim Konsumenten immer mehr begeisterte Anhänger und sind daher sehr beliebt.

Verwendungsmöglichkeiten

zur Jause, Käsebuffet, Raclette- und Toastvariationen

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: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

