

Almsenner Pinzgauer Laiberl

Aus bester Bergbauernmilch entsteht in der Molkerei Maishofen das Pinzgauer Laiberl mit seinem goldgelben Teig und der typischen Bruchlochung. Diese Käsespezialität zeichnet sich vor allem durch seinen vollmundigen Geschmack aus. Ein g'schmackig cremiger Schnittkäse, der der ganzen Familie schmeckt

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Aus bester Bergbauernmilch entsteht in der Molkerei Maishofen das Pinzgauer Laiberl mit seinem goldgelben Teig und der typischen Bruchlochung. Diese Käsespezialität zeichnet sich vor allem durch seinen vollmundigen Geschmack aus. Ein g'schmackig cremiger Schnittkäse, der der ganzen Familie schmeckt

Verwendungsmöglichkeiten

Zur Jause und zum Käsebuffet

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

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



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 6cm

Gesamtgewicht: 1.6kg

Durchmesser: 19cm



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Produktionsstandort

Saalfeldnerstraße 2

5751 Maishofen

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

