

Pinnis Kron

Der Name Pinnis Kron bezieht sich auf die Heimat dieses Käses, das Pinnistal.

Produktionsbetrieb: Forster Alm
Vertrieb: Forster Alm

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der Name Pinnis Kron bezieht sich auf die Heimat dieses Käses, das Pinnistal.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 6 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 10cm

Gesamtgewicht: 15kg



Forster Alm

Produktionsstandort

6167 Neustift im Stubaital

Tirol

