



HANDWERK FÜRS MUNDWERK

FEINSTE KÄSEAUSSWAHL



Feinste Käseauswahl von mild-fein bis würzig-kraftig

Die „Almsenner Feinste Käseauswahl“ bietet Ihnen eine Zusammenstellung von fünf ausgewählten Almsenner Käsespezialitäten, ideal für Ihr erlesenes Käsebuffet, Käsebrett oder für den Käseteller als Dessert. Abgerundet wird das Sortiment mit drei Weichkäse-Spezialitäten der Klosterkäserei Schlierbach.

- Sorten:**
- 1 Stück Almsenner Bio Almbutterkäse (ca. 900g)
 - 2 Stück Schlierbacher Bio Schafcamembert (2 x 140g)
 - 2 Stück Schlierbacher Bio Bacchus (2 x 150g)
 - 2 Stück Almsenner Almhüttenkäse (2 x ca. 300g)
 - 1 Stück Almsenner Sennkäse (ca. 500g)
 - 2 Stück Schlierbacher Bio Paulus (2 x 150g)
 - 1 Stück Almsenner Almkräuterkäse (ca. 500g)
 - 1 Stück Almsenner Glocknerkönig (ca. 500g)

Kartoninhalt: ca. 4 kg



Almsenner Bio Almbutterkäse

Schnittkäse - rindenlos
50% F.i.T., ca. 31% Fett absolut

Reifezeit: mind. 5 Wochen
Teig: geschmeidig-schnittfester Teig mit vereinzelter Bruchlochung
Geschmack: mild-fein
Weinempfehlung: fruchtige Weißweine - Weißburgunder, Chardonnay fruchtige, leichte Roséweine



Schlierbacher Bio Schafcamembert

Weichkäse mit Weißschimmel
mind. 45 % F.i.T., ca. 27% Fett absolut

Teig: geschmeidig-schmelzender Teig
Geschmack: g'schmackig, zartes Schafmilcharoma
Weinempfehlung: leichte Weißweine - Weißburgunder, Chardonnay, Winzersekt



Schlierbacher Bio Bacchus

Weichkäse mit Weingeläger/Rotwein
Oberflächenreifung
mind. 45% F.i.T., ca. 29% Fett absolut

Teig: geschmeidig-schmelzender Teig
Geschmack: g'schmackig, leicht säuerlich
Weinempfehlung: leichte, fruchtige Rotweine - Zweigelt, St. Laurent



Almsenner Almhüttenkäse

Schnittkäse mit Rotkultur
50% F.i.T., ca. 28% Fett absolut

Reifezeit: mind. 6 Wochen
Teig: geschmeidig-schmelzender Teig mit typischer Bruchlochung
Geschmack: würzig-kraftig
Weinempfehlung: gehaltvolle Weißweine - Chardonnay, Grüner Veltliner, Riesling vollmundige Rotweine - Blaufränkischer, Zweigelt



Almsenner Sennkäse

Schnittkäse mit Rotkultur
50% F.i.T., ca. 30% Fett absolut

Reifezeit: mind. 8 Wochen
Teig: geschlossener, geschmeidig-cremiger Teig mit vereinzelter, erbsengroßer Lochung

Geschmack: würzig-kraftig
Weinempfehlung: kräftige Weißweine - Veltliner, Weißburgunder samtige Rotweine - Zweigelt, St. Laurent



Schlierbacher Bio Paulus

Weichkäse mit Rotkultur
mind. 45% F.i.T., ca. 30% Fett absolut

Teig: geschmeidig-schmelzender Teig
Geschmack: würzig-kraftig
Weinempfehlung: kräftige Weißweine - Neuburger, Chardonnay kräftige Rotweine - Blaufränkischer, Pinot Noir



Almsenner Almkräuterkäse

Schnittkäse mit Rotkulturreifung/Naturrinde mit
ausgewählter Kräutermischung
50% F.i.T., ca. 30% Fett absolut

Reifezeit: mind. 8 Wochen
Teig: geschlossener, geschmeidig-cremiger Teig
Geschmack: kräuterwürzig-kraftig
Weinempfehlung: kräftige, bouquetreiche Weißweine - Weißburgunder, Traminer vollmundige Rotweine - Blaufränkischer, Pinot Noir



Almsenner Glocknerkönig

Halbharter Schnittkäse mit Rotkultur
50% F.i.T., ca. 33% Fett absolut

Reifezeit: mind. 4 Monate
Teig: kompakt-geschlossener, elastischer Teig mit vereinzelter, erbsengroßer Lochung
Geschmack: würzig-kraftig
Weinempfehlung: gehaltvolle Weißweine - Weißburgunder, Riesling kräftige Rotweine - Pinot Noir, Merlot

Naturnähe, Nachhaltigkeit und langjährige Erfahrung sind das Geheimnis der Käsespezialitäten der Pinzgau Milch. Für die höchste Qualität werden traditionell strenge Vorgaben erfüllt. Denn nur aus den besten Zutaten und in aufwendiger Handarbeit entstehen die Almsenner Käsespezialitäten. Seit jeher sind frische Wiesenkräuter als Futter für die Kühe sowie ein verantwortungsbewusster Umgang mit Tieren und Natur das beste Rezept für die herausragende Qualität der Milch und damit der Käsespezialitäten. Mit viel handwerklichem Können und Fingerspitzengefühl wird den Almsenner Käsespezialitäten von der Verarbeitung der Milch bis zur Reifung genügend Zeit gegeben, um den einzigartigen Geschmack zu erreichen.

Insgesamt sind es rund 1.000 Bäuerinnen und Bauern, die ihre sorgfältig produzierte Milch der Pinzgau Milch zur Weiterverarbeitung anvertrauen. Die kleinstrukturierten Landwirtschaften sind meist Familienbetriebe mit durchschnittlich 12 Kühen, weit weg von jeder Massenproduktion. Es sind die naturnahe Wirtschaftsweise sowie die artgerechte Tierhaltung, die die Herstellung von hochwertigem Käse ermöglichen.



Pinzgau Milch Produktions GmbH

Saalfeldnerstraße 2 · 5751 Maishofen · Österreich
 Telefon +43 (0) 6542 68266 · Fax +43 (0) 6542 68266-338
 office@almsenner.at · www.almsenner.at