

# FEINSTE KÄSEAUWAHL

Welcher Käse darf es denn sein?

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

Unsere Käsespezialitäten in der passenden Reihenfolge – von mild bis würzig:

- |   |   |
|---|---|
| 1 Stk. Almsenner Sennkäse, ca. 500 g          | 1 Stk. Almsenner Almkräuterkäse, ca. 500 g            |
| 1 Stk. Almsenner Bio Weinader, ca. 500 g      | 2 Stk. Schlierbacher Bio Schafcamembert, je ca. 100 g |
| 1 Stk. Almsenner Almhüttenkäse, ca. 600 g     | 1 Stk. Almsenner Glocknerkönig, ca. 500 g             |
| 2 Stk. Schlierbacher Bio Paulus, je ca. 150 g | 1 Stk. Almsenner Bergkäse 12 Monate, ca. 500 g        |

Kartoninhalt  
ca. 3,6 kg



Legen Sie Käse im Uhrzeigersinn von mild-fein bis würzig-kraftig auf!  
Beginnend mit den milden Sorten bei sechs Uhr: z.B. Frischkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Hartkäse und kräftigen Edelschimmelkäse!



HANDWERK FÜRS MUNDWERK

# FEINSTE KÄSEAUWAHL



Pinzgau Milch Produktions GmbH  
Saalfeldnerstraße 2 · 5751 Maishofen · Österreich  
Telefon +43 (0) 6542 68266 · Fax +43 (0) 6542 68266-338 · office@pinzgaumilch.at · www.pinzgaumilch.at



## 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



## Almsenner **BIO WEINADER**

**Schnittkäse mit Rotwein pikiert**  
50 % F.i.T., ca. 30 % Fett absolut

**Reifezeit:** mind. 8 Wochen

**Teig:** geschlossener, geschmeidig-cremiger Teig mit Rotweinadern

**Geschmack:** würzig, mit Rotweinnote

**Weinempfehlung:**

samtige Rotweine: Zweigelt, St. Laurent



## 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



## 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



## 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



## 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 **GLOCKNERKÖNIG**

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

**Reifezeit:** mind. 4 Monate

**Teig:** geschlossener, geschmeidig-cremiger Teig mit vereinzelter, erbsengroßer Lochung

**Geschmack:** würzig-kraftig

**Weinempfehlung:**

gehaltvolle Weißweine: Weißburgunder, Riesling  
kräftige Rotweine: Pinot Noir, Merlot



## Almsenner **BERGKÄSE 12 Monate**

**Hartkäse mit Rotkultur**  
50 % F.i.T., ca. 35 % Fett absolut

**Reifezeit:** 12 Monate

**Teig:** kompakt-geschlossen

**Geschmack:** würzig-kraftig

**Weinempfehlung:**

Weißweine: Grüner Veltliner und Sorten burgundischen  
Typs – von Grauburgunder bis Neuburger