



Saalfeldnerstraße 2 · 5751 Maishofen · Österreich
T +43 6542 68266 · F +43 6542 68266-338
office@pinzgaumilch.at · www.pinzgaumilch.at



Meisterstücke



*Almsenner
Meisterstücke*

Die Meisterstück-Kollektion verspricht mit ihren international prämierten Spezialitäten höchsten Käsegenuss in Vollendung. Die handverlesenen Laibe werden in traditioneller Handwerkskunst aus bester Bergbauernmilch gekäst und im Reifelager von Meisterhand mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Genießen Sie Stück für Stück dieses Meisterstück.

GLOCKNERGOLD

Hartkäse, mind. 8 Monate gereift, 50 % Fett in Tr.

Im Almsenner Glocknergold vereint sich geschmacklich alles, wofür die Almsenner Produkte stehen: Nachhaltigkeit, Naturnähe und Innovation. Besonders stolz sind wir darauf, dass unser Qualitätsanspruch nun auch international prämiert wurde. Denn der Almsenner Glocknergold hat beim World Cheese Award

2022 und 2023 den Super Gold Status erhalten, eine der höchstmöglichen Prämierungen des jährlich stattfindenden weltweiten Genusswettbewerbs. 2023 hat er zusätzlich das Kasermandl in Gold gewonnen. Überzeugen auch Sie sich vom ausgezeichneten Gewinner-Geschmack.



BERGKÄSE

Hartkäse, 12 Monate gereift, 50 % Fett in Tr.

Dieser Bergkäse entwickelt sein würzig kräftiges Aroma während seiner 12-monatigen Reifezeit. Er wird in der Sennerei Kössen nach traditioneller Rezeptur aus hochwertiger Bio-Heumilch hergestellt und im Reifelager mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Ausgezeichnet

mit Gold bei den World Cheese Awards ist diese herzhaft würzige Spezialität eines der Highlights an jedem Käsebuffet und lässt bei Käseliebhabern keine Wünsche offen. Er harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Weiß- oder Rotweinen.



WEINADER

Schnittkäse, 50 % Fett in Tr., mit Rotwein pikiert

Durch ein revolutionäres Pikiervverfahren erhält der Käseteig seine attraktiv durchgezogenen Rotweinadern. Der sorgfältig ausgewählte Rotwein aus Österreich verleiht dem Käse seine unverwechselbare Rotweinnote. Das leichte Barrique-Aroma harmoniert einmalig mit der mild-feinen Käsenote. Hergestellt

aus bester Bio-Heumilch. Optisch wie auch geschmacklich steht der Weinkäse im Mittelpunkt einer jeden Käseplatte. Rotwein- und Käseliebhaber kommen durch das Verschmelzen zweier Welten voll auf ihre Kosten. Ausgezeichnet mit Gold bei der internationalen Käsiade.



SALZBURGER MEISTERSTÜCK

Schnittkäse, mind. 8 Monate gereift, 50 % Fett in Tr.

Dieses Meisterstück wird aus frischer Bergbauermilch hergestellt. Durch seine mindestens 8-monatige Reifezeit entwickelt dieser neue Käsetyp seine cremige Struktur

und sein würzig kräftiges Aroma und hebt sich dadurch deutlich von den klassischen Schnittkäsesorten ab. Ausgezeichnet mit dem Kasermandl in Gold.

