

## Adneter Bio-Bauern Käse

Wurde aus Anerkennung für die Adneter Bauern entwickelt.

Produktionsbetrieb: Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.  
Vertrieb: Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig



### Geschichte

Wurde aus Anerkennung für die Adneter Bauern entwickelt.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



#### Käse

**F.i.T.:** 50%

**Fett absolut:** 29%

**Lab:** mikrobielles Lab

**Allergene:** Milchprodukt

**Laktose:** nicht enthalten

**Salz:** Steinsalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

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

\* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

**Reifedauer:** 10 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C

**Zusatzinfo Käsetyp:** gibt es auch in der Sorte Adneter Bio-Bauernkäse mit grünem Pfeffer



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 9cm

**Gesamtgewicht:** 4kg

**Durchmesser:** 28cm



### Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

#### Produktionsstandort

Waidach 27



5421 Adnet

Salzburg

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

