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

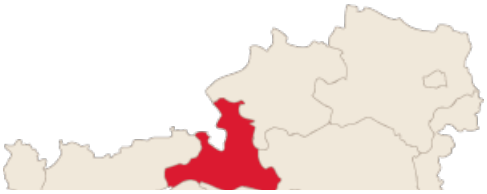
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 10 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch in der Sorte Adneter Bio-Bauernkäse mit grünem Pfeffer

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 28cm



Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Waidach 27



5421 Adnet

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel