

## Adneter Bio-Bergkäse

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

### Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)      würzig-kräftig



### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Kuhmilch

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



#### Käse

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

**Fett absolut:** 31%

**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:** 4 Monate

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Block

### Abmessungen

**Höhe:** 10cm

**Gesamtgewicht:** 9kg



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

#### Produktionsstandort

Waidach 27

5421 Adnet

Salzburg

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

