

Adneter Bio-Dorfkäse

Wird von der Familie Pötzelsberger seit Jahrzehnten produziert. Spezialität aus dem Adneter Marmordorf.

Produktionsbetrieb: Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Wird von der Familie Pötzelsberger seit Jahrzehnten produziert. Spezialität aus dem Adneter Marmordorf.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 23%

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: 9 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es auch in der Sorte Adneter Bio-Dorfkäse - pikant mit Chili, Paprika



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Block

Abmessungen

Höhe: 8cm

Gesamtgewicht: 2kg



Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Waidach 27



5421 Adnet

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

