## 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

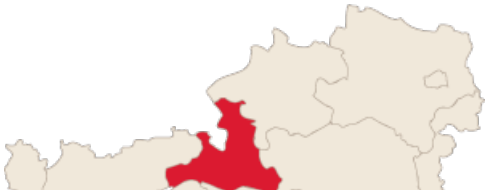
**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
**Reifedauer:** 9 Wochen
**Geräuchert:** nein
**Empfohlene Genusstemperatur:** 20°C
**Zusatzinfo Käsetyp:** gibt es auch in der Sorte Adneter Bio-Dorfkäse - pikant mit Chili, 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**