

Adneter Bio-Emmentaler

Das Rezept für diesen Emmentaler wurde vom Urgroßvater um 1900 aus der Schweiz mitgebracht.

Produktionsbetrieb: Käserei Pötzensberger Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Käserei Pötzensberger Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Das Rezept für diesen Emmentaler wurde vom Urgroßvater um 1900 aus der Schweiz mitgebracht.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 31%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (5) Reifung durch Propionsäurebakterien* mit Naturrinde

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 11 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 20cm

Gesamtgewicht: 65kg

Durchmesser: 70cm



Käserei Pötzensberger Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Waidach 27

5421 Adnet

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

