Adneter Bio-Emmentaler

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

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

Produktionsstandort

Waidach 27

5421 Adnet

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel