

Adneter Bio-Heublumenkese

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

Kese-Taufschein

Schnittkese (SK)

würzig-kraftig



Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Kese

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 29%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milchprodukt, Blüten

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Gesamtgewicht: 1kg

Durchmesser: 16cm



Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Waidach 27

5421 Adnet

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

