Adneter Bio-Heublumenkäse

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

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**



Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

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 Genusstemperatur: 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

