

## Adneter Bio-Magdalenenkäse

Dieser Käse wurde der Tochter Magdalena des Käsemeisters gewidmet.

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

### Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)      würzig-kräftig



### Geschichte

Dieser Käse wurde der Tochter Magdalena des Käsemeisters gewidmet.

### 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

**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 vermarktet**

**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen

**Höhe:** 4cm

**Gesamtgewicht:** 1kg

**Durchmesser:** 16cm



### Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

#### Produktionsstandort

Waidach 27

5421 Adnet

**Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

