Adneter Bio-Magerkäse mit Pfeffermischung an der Oberfläche

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.: 15%
Fett absolut: 9%
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 vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm
Gesamtgewicht: 4kg
Durchmesser: 28cm



Käserei Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Waidach 27
5421 Adnet
Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

