

Bio-Keltengold

Da in Adnet die ersten Siedler Kelten waren, wurde dieser Käse entwickelt und danach benannt.

Produktionsbetrieb: Käserei Pötzensberger Gesellschaft m.b.H.

Vertrieb: Käserei Pötzensberger Gesellschaft m.b.H.

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Da in Adnet die ersten Siedler Kelten waren, wurde dieser Käse entwickelt und danach benannt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 33%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (2) Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 7 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 9cm

Gesamtgewicht: 4kg

Durchmesser: 28cm



Käserei Pötzensberger Gesellschaft m.b.H.

Produktionsstandort

Waidach 27

5421 Adnet

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

