

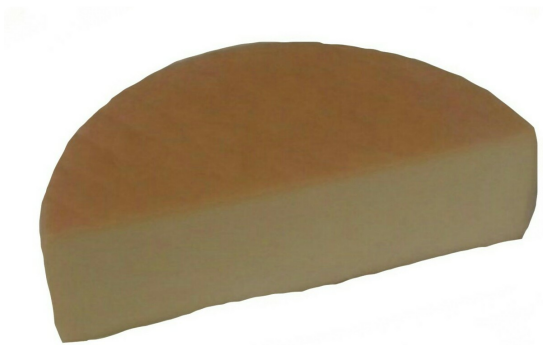
Adneter Bio-Alpenperle

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

Laktose: nicht enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 10 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 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

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

