

# Dorfkäserei Pötzelsberger, im Salzburger Land

Käserei Pötzelsberger Ges.m.b.H, Biokäse, 5421 Adnet, Waidach 27, Tel. 06245/83228 Fax. 06245/83228-4

[info@biokas.at](mailto:info@biokas.at), [www.biokas.at](http://www.biokas.at)

## Spezifikation

<b>Sachbezeichnung:</b>	<b>Adneter Bio-Bauernkäse mit grünem Pfeffer</b>
<b>Artikelnummer:</b>	<b>1650</b>
<b>Sonstige Bezeichnung:</b>	Schnittkäse mit Naturrinde
<b>Hergestellt: (Zutaten)</b>	aus pasteurisierter Heumilch (Kuhmilch) entsprechend den Richtlinien von „BIO AUSTRIA“. Milchkulturen, mikrobielles Lab, Ursalz und grüner Pfeffer kbA
<b>Reifungszeit:</b>	8 bis 12 Wochen
<b>Höchstwassergehalt:</b>	40%
<b>Fett in der Trockenmasse:</b>	50%
<b>Nährwerte je 100 g:</b>	Brennwert: 1504kJ / 363 kcal Fettgehalt 28,5 g davon gesättigte Fettsäuren 20,4g Eiweißgehalt 29 g Kohlenhydrate 0g davon Zucker 0g Salzgehalt 1,5g
<b>Allergene:</b>	Kuhmilchcasein, laktosefrei, gentechnikfrei
<b>Verpackungsgröße:</b>	Laib ca. 2 bzw. 4 kg
<b>Teig:</b>	geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb,
<b>Lochung:</b>	leichte, feine Bruchlochung
<b>Rinde:</b>	Naturrinde, rotbraun durch Rotkultur
<b>Geruch/Geschmack:</b>	würziger Rotkulturgeschmack mit Pfeffernote
<b>Haltbarkeit:</b>	30 Tage, bei 6 – 8°C, kühl und trocken lagern
<b>Kontrollstelle:</b>	AUSTRIA BIOGARANTIE, Nr. AT-BIO-301
<b>Betriebsnummer:</b>	AT 50179 EG
<b>EAN Code:</b>	2720613 9120003790075

	<b>m</b>	<b>M</b>		
Listeria monocytogenes		n.n. in 25 g	1	beim Verlassen des Betriebes
K.(+) Staphylokokken	100	1.000		üblicherweise vor Reifung
Escherichia coli	100	1.000	1	üblicherweise vor Reifung
<sup>20</sup> Schimmelpilz		K.s.K		am MHD

™ Untersuchung durch ein anerkanntes Labor mindestens 1x jährlich.