

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, www.biokas.at

Spezifikation

Sachbezeichnung:	Adneter Bio-Dorfkäse		
Artikelnummer:	1510		
Sonstige Bezeichnung:	Schnittkäse mit Naturrinde		
Hergestellt: (Zutaten)	aus pasteurisierter Heumilch (Kuhmilch) entsprechend den Richtlinien von „BIO AUSTRIA“, Milchkulturen, mikrobielles Lab und Ursalz		
Reifungszeit:	4 bis 6 Wochen		
Höchstwassergehalt:	40%		
Fett in der Trockenmasse:	50%		
Nährwerte je 100 g:	Brennwert: 1584kJ / 382 kcal		
	Fettgehalt 29 g		
	davon gesättigte Fettsäuren 20,4g		
	Eiweißgehalt 29,5 g		
	Kohlenhydrate 0g		
	davon Zucker 0g		
	Salzgehalt 1,5g		
Allergene:	Kuhmilchkasein, laktosefrei, gentechnikfrei		
Verpackungsgröße:	Block ca. 2 kg		
Teig:	geschmeidig, fein, elfenbeinfarbig bis hellgelb,		
Lochung:	vereinzelte erbsengroße Lochung		
Rinde:	Naturrinde, rotbraun durch Rotkultur		
Geruch/Geschmack:	mild, feiner Rotkulturgeschmack		
Haltbarkeit:	30 Tage, bei 6 – 8°C, kühl und trocken lagern		
Kontrollstelle:	AUSTRIA BIOGARANTIE, Nr. AT-BIO-301		
Betriebsnummer:	AT 50179 EG		
EAN Code:	2719788	9120003790041	

	m	M	
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	üblicherweise vor Reifung
²⁰ Schimmelpilz		K.s.K	am MHD

™ Untersuchung durch ein anerkanntes Labor mindestens 1x jährlich.