



Produktdatenblatt für: [Rauchkuchlikas \(Dorfkäserei Pötzelsberger\)](#)



Der würzige aromatische Hartkäse aus Rohmilch wird im Alter von 4 Monaten in Stangen geschnitten und im Rauch von Buchen- und Erlenholz kalt geräuchert. Hergestellt mit vegetarischem Lab (kein tierisches Lab)

Herkunft: Österreich, Salzburg

Zertifizierung: Bio Austria

Käsesorte: Hartkäse

Reifezeit: 5 Monate

Fett i. Tr.: 45%

Stange: 2,4 kg

Auch portioniert und Vakuumverpackt erhältlich.

Dorfkäserei Pötzelsberger:

Käse - Tradition seit 120 Jahren

In unserer Käserei werden nach dem traditionellen Käseverfahren ausschließlich die naturbelassene Rohmilch und natürliche Zugaben verwendet.

Die Adneter Milchbauern haben sich entschlossen, biologisch zu wirtschaften. Biologische Landwirtschaft bedeutet Wirtschaften in Harmonie mit der Natur, Wirtschaften im ursprünglichen Kreislauf von Boden, Pflanzen, Tier und Mensch.

Das, was die Pflanzen dem Boden an Nährstoffen entziehen, wird durch natürliche Dünger - Stallmist, Jauche, Kompost usw. - zurückgegeben.

Die Tiere nehmen keine Rückstände vielfach üblicher Dünge- und Pflanzenschutzmittel auf. Als Futtergrundlage dient eine üppige Artenvielfalt an Gräsern und Kräutern, die auf den Feldern und Berghängen zwischen 500 und 1200 Meter wachsen. Die artgerechte Haltung und Fütterung der Milchkühe führen zu einer Rohmilch, die besonders gut schmeckt und einen hohen gesundheitlichen Wert hat.

Die natürlich gewonnene Heumilch bietet die beste Voraussetzung für die Erzeugung von köstlichem Bio-Käse.

