Bauerntopfen - der "Naturcremige"

Die Familie Bertl lebt seit Ewigkeit an diesem Hof und hat auch seit Beginn angefangen, Topfen herzustellen.

Produktionsbetrieb: BERTL & MAYER GESBR
Vertrieb: BERTL & MAYER GESBR

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Die Familie Bertl lebt seit Ewigkeit an diesem Hof und hat auch seit Beginn angefangen, Topfen herzustellen.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl Sieger Kasermandl in Gold
Genusskrone Finalist

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 12%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: traditionelle Reifung im Topfentuch

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 14cm



BERTL & MAYER GESBR

Produktionsstandort

Pömmern 4
3150 Wilhelmsburg
Niederösterreich