

Friskäse in verschiedenen Variationen

Seit 1994 wird Friskäse aus Kuhmilch am Betrieb der Familie Sonnberger produziert.

Produktionsbetrieb: Familie Sonnberger
Vertrieb: Familie Taschl, Schoberhof

Käse-Taufschein

Friskäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Seit 1994 wird Friskäse aus Kuhmilch am Betrieb der Familie Sonnberger produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 10%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Himalaya-Urgesteinssalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Friskäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Familie Sonnberger

Produktionsstandort

Kohlgrub 6

4193 Reichenthal

Oberösterreich