

Friskäse natur

Auf Anfrage vieler Kunden wurde begonnen Milch selbst zu verarbeiten und Produkte selbst herzustellen.

Produktionsbetrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Vertrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Auf Anfrage vieler Kunden wurde begonnen Milch selbst zu verarbeiten und Produkte selbst herzustellen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 5°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.1kg



Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Produktionsstandort

Lange-Zeile 37a

7323 Ritzing

Burgenland

