Frischkäsebällchen Allerlei

Durch die Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und zum Käsen begonnen.

Produktionsbetrieb: Rosner Renate und Josef
Vertrieb: Rosner Renate und Josef

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Durch die Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und zum Käsen begonnen.

Verwendungsmöglichkeiten

als Aufstrich, aber auch für Vorspeisen auf Salate

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 40%
Fett absolut: 12%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukt
Laktose: enthalten
Salz: Steinsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: pro Packung 4 Bällchen in den Sorten Schnittlauch, Krenn, Pfeffer und Kräuter

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Rosner Renate und Josef

Produktionsstandort

Katterlohen 4

4880 St. Georgen

Oberösterreich