

Frischkäsebällchen in Öl

Aufgrund der 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

Aufgrund der Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und zum Käsen begonnen.

Verwendungsmöglichkeiten

Optimal für griechischen Salat

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: auch mit Oliven erhältlich



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Rosner Renate und Josef

Produktionsstandort

Katterlohen 4

4880 St. Georgen

Oberösterreich