

Käsebällchen in Rapsöl

Die Bällchen werden seit 2003 produziert. Frau Berner bekam eines Tages Käsebällchen von der Nachbarin geschenkt und versuchte danach selbst die Bällchen zu produzieren. Pfeffer als Zusatz war der Wunsch von Herrn Berner, der es gerne scharf hat.

Produktionsbetrieb: Berner Monika und Franz
Vertrieb: Berner Monika und Franz

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Die Bällchen werden seit 2003 produziert. Frau Berner bekam eines Tages Käsebällchen von der Nachbarin geschenkt und versuchte danach selbst die Bällchen zu produzieren. Pfeffer als Zusatz war der Wunsch von Herrn Berner, der es gerne scharf hat.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl in Silber 2013

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 11%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Berner Monika und Franz

Produktionsstandort

Kaiblingerstraße 6

4643 Dürndorf

Oberösterreich