

Sonnenalm Bröseltopfen

Produktionsbetrieb: Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.
Vertrieb: Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Der Sonnenalm Bröseltopfen eignet sich besonders für die Zubereitung von traditionellen Kärntner Topfengerichten (Kärntner Käsnudel, Topfenlaibchen etc.)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 25%

Lab: kein Lab

Allergene: Milch und Milcherzeugnisse

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

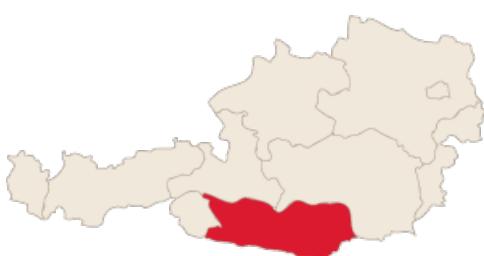
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Produktionsstandort

Milchstraße 1

9373 Klein St.Paul

Kärnten