

Sonnenalm Cremetopfen

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Der Sonnenalm Cremetopfen eignet sich besonders gut für die Zubereitung von frischen Topfenaufstrichen sowie Mehlspeisen (Topfenstrudel, Topfenknödel, Topfenpalatschinken, Topfendesserts uvm.)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 20%
Lab: tierisches 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: Becher

Abmessungen

Höhe: 10cm



Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Produktionsstandort

Milchstraße 1

9373 Klein St.Paul

Kärnten