

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

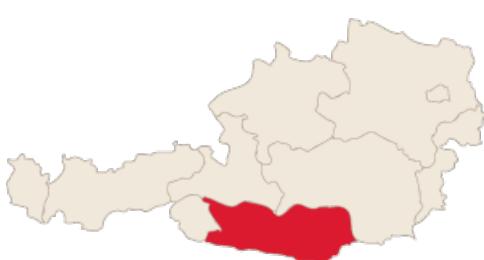
Größe/Gewicht



Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 10cm



Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Produktionsstandort

Milchstraße 1

9373 Klein St.Paul

Kärnten