

Vollmilch-Topfen

Seit 1994 wird Vollmilch-Topfen aus Kuhmilch von der Familie Sonnberger produziert.

Produktionsbetrieb: Familie Sonnberger
Vertrieb: Familie Sonnberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Seit 1994 wird Vollmilch-Topfen aus Kuhmilch von der Familie Sonnberger produziert.

Sonstige Auszeichnungen

mehrmals Goldmedaille beim Kaserlandl

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 10%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

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: Block

Abmessungen



Familie Sonnberger

Produktionsstandort

Kohlgrub 6

4193 Reichenthal

Oberösterreich