

Bauertopfen – der "Naturcremige"

Die Familie Bertl lebt seit Ewigkeit an diesem Hof und hat auch seit Beginn angefangen, Topfen herzustellen.

Produktionsbetrieb: BERTL & MAYER GESBR

Vertrieb: BERTL & MAYER GESBR

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Die Familie Bertl lebt seit Ewigkeit an diesem Hof und hat auch seit Beginn angefangen, Topfen herzustellen.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermendl Sieger Kasermendl in Gold
Genusskrone Finalist

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 12%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: traditionelle Reifung im
Topfentuch



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 14cm



BERTL & MAYER GESBR

Produktionsstandort

Pömmern 4

3150 Wilhelmsburg

Niederösterreich