

Bio – Bauerntopfen

Auf Anfragen vieler Kunden wurde begonnen, eigene Produkte zu entwickeln und zu vermarkten.

Produktionsbetrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Vertrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Auf Anfragen vieler Kunden wurde begonnen, eigene Produkte zu entwickeln und zu vermarkten.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 5%

Fett absolut: 2%

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: 5°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Knoblauch, Kürbiskern und Chili



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Produktionsstandort

Lange-Zeile 37a

7323 Ritzing

Burgenland

