

Bio-Frischkäse in Öl mit Almkräuter

Ideal als kleine Zwischenmahlzeit, zum Verfeinern von frischem grünen Salat, und als Pizza- oder Baquettebelag.

Produktionsbetrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Vertrieb: BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Ideal als kleine Zwischenmahlzeit, zum Verfeinern von frischem grünen Salat, und als Pizza- oder Baquettebelag.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 55%

Fett absolut: 22%

Lab: mikrobielles Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



BIO-Hofkäserei Fürstenhof

Produktionsstandort

Fürstenweg 15

5440 Kuchl

Salzburg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

