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

