

Bio – Frischkäse in Öl

Aufgrund der vielen Nachfragen von Kunden wurde begonnen, Milch selbst zu verarbeiten.

Produktionsbetrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Vertrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Aufgrund der vielen Nachfragen von Kunden wurde begonnen, Milch selbst zu verarbeiten.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Zusatzinfo Käsetyp: mit gemahlenem Pfeffer im Käseteig



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Produktionsstandort

Lange-Zeile 37a

7323 Ritzing

Burgenland

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

