

Bio-Magertopfen

Wird seit 1994 produziert, vor allem um die von der Butterproduktion anfallende Magermilch verwerten zu können.

Produktionsbetrieb: Familie Sonnberger
Vertrieb: Familie Sonnberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Wird seit 1994 produziert, vor allem um die von der Butterproduktion anfallende Magermilch verwerten zu können.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 5%

Fett absolut: 1%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

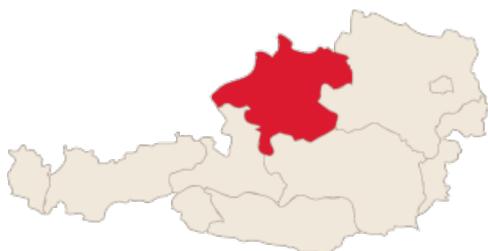
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Familie Sonnberger

Produktionsstandort

Kohlgrub 6

4193 Reichenthal

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

