

Frischkäse mit Schnittlauch

Wird seit 2004 hergestellt. www.staufer.at

Produktionsbetrieb: Hofmolkerei Staufer KG
Vertrieb: Hofmolkerei Staufer KG

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Wird seit 2004 hergestellt. www.staufer.at

Verwendungsmöglichkeiten

universell in der Küche einsetzbar

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



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

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Hofmolkerei Staufer KG

Produktionsstandort

Außerhörgersteig 2

4871 Frankenburg/Hausruck

Oberösterreich