Frischkäse natur

Auf Anfrage vieler Kunden wurde begonnen Milch selbst zu verarbeiten und Produkte selbst herzustellen.

Produktionsbetrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer
Vertrieb: Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Auf Anfrage vieler Kunden wurde begonnen Milch selbst zu verarbeiten und Produkte selbst herzustellen.

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
Empfohlene Genusstemperatur: 5°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.1kg

Hofers Biobauernladen, Ing. Christine Hofer

Produktionsstandort

Lange-Zeile 37a

7323 Ritzing

Burgenland

Auszeichnungen und Qualitätssiegel