

Friskäsebällchen Allerlei

Durch die Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und zum Käsen begonnen.

Produktionsbetrieb: Rosner Renate und Josef

Vertrieb: Rosner Renate und Josef

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Durch die Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und zum Käsen begonnen.

Verwendungsmöglichkeiten

als Aufstrich, aber auch für Vorspeisen auf Salate

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 12%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Steinsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: pro Packung 4 Bällchen in den Sorten Schnittlauch, Krenn, Pfeffer und Kräuter



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Rosner Renate und Josef

Produktionsstandort

Katterlohen 4

4880 St. Georgen

Oberösterreich