Frischkäseböllchen in Kräuterpesto

Der Bioschafbauernhof war einer der ersten Bio-Betriebe in Grimmenstein. Die Schafe und Kühe, welche im Sommer direkt an den angrenzenden Weiden auf dem Hof leben und im Winter in einem Laufstall untergebracht sind, liefern die Milch dazu.

Produktionsbetrieb: Alfred Kölbel
Vertrieb: Alfred Kölbel

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der Bioschafbauernhof war einer der ersten Bio-Betriebe in Grimmenstein. Die Schafe und Kühe, welche im Sommer direkt an den angrenzenden Weiden auf dem Hof leben und im Winter in einem Laufstall untergebracht sind, liefern die Milch dazu.

Verwendungsmöglichkeiten

herzhafte Jause

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Andere
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 20%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch, Cashewkerne
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 230kg



Alfred Kölbel

Produktionsstandort

Güterweg Lucka 2

2840 Grimmenstein

Niederösterreich