Käsebällchen in Rapsöl

Die Bällchen werden seit 2003 produziert. Frau Berner bekam eines Tages Käsebällchen von der Nachbarin geschenkt und versuchte danach selbst die Bällchen zu produzieren. Pfeffer als Zusatz war der Wunsch von Herrn Berner, der es gerne scharf hat.

Produktionsbetrieb: Berner Monika und Franz
Vertrieb: Berner Monika und Franz

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Die Bällchen werden seit 2003 produziert. Frau Berner bekam eines Tages Käsebällchen von der Nachbarin geschenkt und versuchte danach selbst die Bällchen zu produzieren. Pfeffer als Zusatz war der Wunsch von Herrn Berner, der es gerne scharf hat.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Silber 2013

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 11%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Berner Monika und Franz

Produktionsstandort

Kaiblingerstraße 6
4643 Dürndorf
Oberösterreich