

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 ungeriefte 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

Kasermann 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