

Landtopfen aus Schafrohmilch

Topfen wird seit 2005 produziert. Laut Kunden hat der Topfen einen sehr besonderen Geschmack und damit gelingt jedes gekochte Obstknödel. Die Aufstriche werden vollmundig und geschmacklich sehr intensiv.

Produktionsbetrieb: Ingrid Proidl
Vertrieb: Ingrid Proidl

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Topfen wird seit 2005 produziert. Laut Kunden hat der Topfen einen sehr besonderen Geschmack und damit gelingt jedes gekochte Obstknödel. Die Aufstriche werden vollmundig und geschmacklich sehr intensiv.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Schafmilchprodukte

Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: entmolken im Käsetuch



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



Ingrid Proidl

Produktionsstandort

Föhrenteichstraße 189

3552 Droß

Niederösterreich