

## 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