

Sonnenalm Bröseltopfen

Produktionsbetrieb: Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.
Vertrieb: Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Der Sonnenalm Bröseltopfen eignet sich besonders für die Zubereitung von traditionellen Kärntner Topfengerichten (Kärntner Käsnudel, Topfenlaibchen etc.)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 25%
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

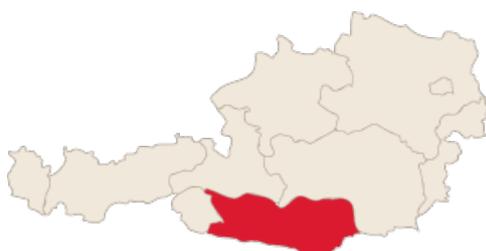
Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genussstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Produktionsstandort

Milchstraße 1
9373 Klein St.Paul
Kärnten