Sonnenalm Cremetopfen

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Verwendungsmöglichkeiten

Der Sonnenalm Cremetopfen eignet sich besonders gut für die Zubereitung von frischen Topfenaufstrichen sowie Mehlspeisen (Topfenstrudel, Topfenknödel, Topfenpalatschinken, Topfendesserts uvm.)

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 20%
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 10cm

Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Produktionsstandort

Milchstraße 1

9373 Klein St.Paul

Kärnten