

Topfenbällchen in Kräuteröl

Werden am Kalthof seit 2010 hergestellt, und finden bei den Kunden sehr guten Anklang.

Produktionsbetrieb: Feichter Heidi und Ernst, Kalthof

Vertrieb: Feichter Heidi und Ernst, Kalthof

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Werden am Kalthof seit 2010 hergestellt, und finden bei den Kunden sehr guten Anklang.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal zu erfrischenden Sommerjause

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Natur in Öl mit Kräutern eingelegt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.11kg



Feichter Heidi und Ernst, Kalthof

Produktionsstandort

Schwaig 5

9805 Schwaig

Kärnten