

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 ungeriefte 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

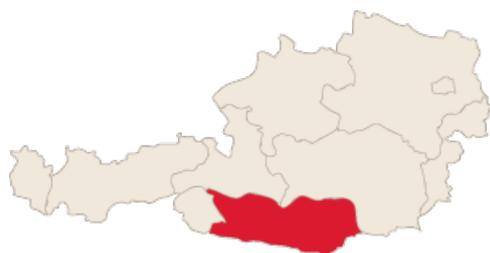


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete
Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.11kg



Feichter Heidi und Ernst, Kalthof

Produktionsstandort

Schwaig 5

9805 Schwaig

Kärnten