

Topfentraum Kärntner Reindling

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

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Verwendungsmöglichkeiten

Der Topfentraum Kärntner Reindling eignet sich hervorragend als Dessert oder kleiner Snack für zwischendurch.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 25%
Fett absolut: 15%
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genussstemperatur: 10°C

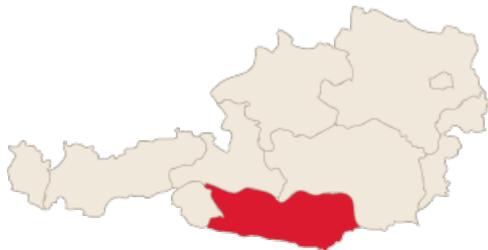


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Höhe: 8cm



Sonnenalm Bäuerlicher Milchhof e.Gen.

Produktionsstandort

Milchstraße 1

9373 Klein St.Paul

Kärnten