

Ziegen-Frischkäsebällchen

Seit 1994 werden die Frischkäselaiabchen in verschiedensten Variationen produziert

Produktionsbetrieb: Familie Sonnberger
Vertrieb: Familie Sonnberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Seit 1994 werden die Frischkäselaiabchen in verschiedensten Variationen produziert

Sonstige Auszeichnungen

Goldene Käseharfe 1997 Genusskrone-Sieger
2012/13 mehrfach Kasermandl in Gold

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 7%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: Himalaya-Urgesteinssalz



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: Laib

Abmessungen



Familie Sonnberger

Produktionsstandort

Kohlgrub 6

4193 Reichenthal

Oberösterreich