

Ziegenkäsebällchen in Öl

Seit 1994 werden die Ziegenkäsebällchen in dieser Art produziert.

Produktionsbetrieb: Familie Sonnberger
Vertrieb: Familie Sonnberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Seit 1994 werden die Ziegenkäsebällchen in dieser Art produziert.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, 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: andere

Abmessungen



Familie Sonnberger

Produktionsstandort

Kohlgrub 6

4193 Reichenthal

Burgenland