

Kochkäse

Produktgruppe: Kuhmilchkäse, Topfen, Frischkäse, Aufstriche

Kochkäse hat im Hausruckviertel eine lange Tradition und wurde auf vielen Bauernhöfen selbst hergestellt. Es ist ein Streichkäse der aus Sauermilchtopfen hergestellt wird. Er hat wenig Fett und schmeckt aromatisch.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

Kontakt

Verein NaturBauernHof Akademie

Robert Strasser
Egg 3
4871 Frankenburg am Hausruck

Telefon: +43 7683 8623
Fax: +43 7683 8623-4

Mail: verein@naturbauernhof.academy
Web: <http://www.naturbauernhof.academy>

Verfügbarkeit

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September

- Oktober
- November
- Dezember