

## Bio-Grillkäse aus Ziegenmilch

Dieser Käse wurde am Beginn als normaler Weißkäse verkauft und eines Tages hatte Frau Saxinger die Idee, den Käse zu grillen und merkte sofort, dass dies sehr gut funktionierte. Seitdem wird er als Grillkäse.

Produktionsbetrieb: Maria Saxinger  
Vertrieb: Maria Saxinger

### Käse-Taufschein

**Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)**

**mild-fein**



### Geschichte

Dieser Käse wurde am Beginn als normaler Weißkäse verkauft und eines Tages hatte Frau Saxinger die Idee, den Käse zu grillen und merkte sofort, dass dies sehr gut funktionierte. Seitdem wird er als Grillkäse.

### Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich optimal zum Grillen

### Allgemeine Informationen



#### Milch

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



#### Käse

**F.i.T.:** 30%  
**Fett absolut:** 10%  
**Lab:** tierisches Lab  
**Allergene:** Ziegenmilchprodukte  
**Laktose:** enthalten  
**Salz:** uniodiertes Kochsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 22°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete**  
**Produktionseinheit:** andere

#### Abmessungen

**Höhe:** 2cm



### Maria Saxinger

#### Produktionsstandort

Höhenweg 11

4154 Kollerschlag

Oberösterreich

## Auszeichnungen und Qualitätssiegel

