

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 vermarktet

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 2cm



Maria Saxinger

Produktionsstandort

Höhenweg 11

4154 Kollerschlag

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

