Bio-Grillkäse aus Ziegenmilch

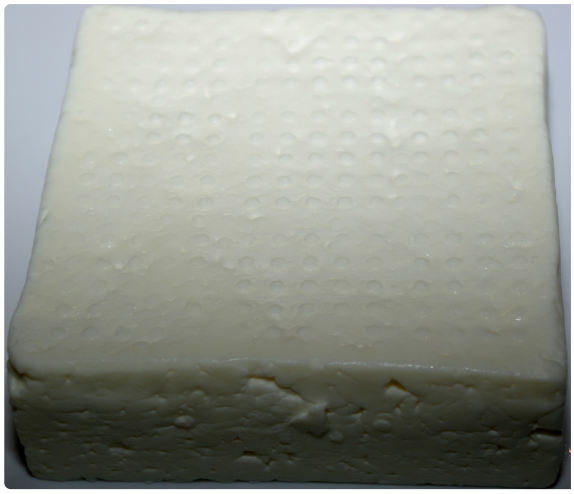
Dieser Käse wurde am Beginn als normaler Weißkäse verkauft und eines Tages hatte Frau Saxinger die Idee, den Käse zu grillen und merkte sofort, dass dies sehr gut funktionierte. Seitdem wird er als Grillkäse.

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

