Bio-Weichkäse aus Ziegenmilch

Dieser Käse wird seit 2007 am Betrieb der Familie Saxinger produziert und war einer der ersten Käse am Hof.

Produktionsbetrieb: Maria Saxinger
Vertrieb: Maria Saxinger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird seit 2007 am Betrieb der Familie Saxinger produziert und war einer der ersten Käse am Hof.

Sonstige Auszeichnungen

Qualitätsauszeichnung der Landwirtschaftskammer Oberösterreich 2011

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: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: Käse wird nach Produktion für 2h in 20%iger Salzbadlösung gelegt und dann gekühlt

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Maria Saxinger

Produktionsstandort

Höhenweg 11

4154 Kollerschlag

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

