

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

