

## 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

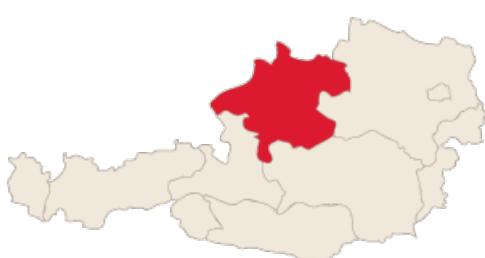
**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 6°C  
**Zusatzinfo Käsetyp:** Käse wird nach Produktion für 2h in 20%iger Salzbadlösung gelegt und dann gekühlt



### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktet**  
**Produktionseinheit:** Laib

### Abmessungen



### Maria Saxinger

#### Produktionsstandort

Höhenweg 11

4154 Kollerschlag

Oberösterreich

## **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

