Bio-Ziegenaufstriche mit verschiedenen Variationene

Die Aufstriche werden seit 2007 am Betrieb der Familie Saxinger vermarktet.

Produktionsbetrieb: Maria Saxinger
Vertrieb: Maria Saxinger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Die Aufstriche werden seit 2007 am Betrieb der Familie Saxinger vermarktet.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 10%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen



Maria Saxinger

Produktionsstandort

Höhenweg 11

4154 Kollerschlag

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

