

## 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**

