

BIO ZiegenBart – Weichkäse nach Camembert-Art

Produktionsbetrieb: Zollner Angela Josefina
Vertrieb: Zollner Angela Josefina

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) g'schmackig

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Ziegenmilch

Laktose: enthalten

Salz: Meersalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Zollner Angela Josefina

Produktionsstandort

Eigelsberg 5

5251 Aspach

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

