BIO ZiegenBart – Weichkäse nach Camembert-Art

Produktionsbetrieb: Zollner Angela Josefine
Vertrieb: Zollner Angela Josefine

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 Josefine

Produktionsstandort

Eigelsberg 5
5251 Aspach
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

