

BIO – Ziegencremetopfen

Aufgrund der Kuhmilchallergie zweier Familienmitglieder wurde begonnen, aus dem Hobby Ziegenkäseerzeugung Schritt für Schritt einen Vollerwerbsbetrieb aufzubauen.

Produktionsbetrieb: Ziegenhof Luger
Vertrieb: Ziegenhof Luger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Aufgrund der Kuhmilchallergie zweier Familienmitglieder wurde begonnen, aus dem Hobby Ziegenkäseerzeugung Schritt für Schritt einen Vollerwerbsbetrieb aufzubauen.

Verwendungsmöglichkeiten

universal in der Küche einsetzbar

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten



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

Gesamtgewicht: 0.2kg



Ziegenhof Luger

Produktionsstandort

Siedlungsstraße 25

9121 Tainach

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

