BIO - Ziegenfrischkäse

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

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 zu machen.

Sonstige Auszeichnungen

Kärntner Käseprämierung Gold (12x) Kasermandl in Gold (2x) DLG Prämierung Gold (10x)

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
Salz: Steinsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

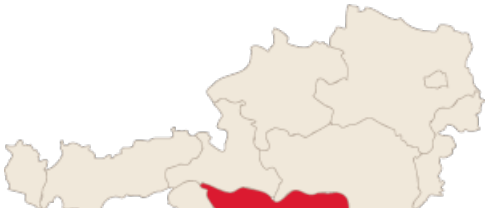
Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Liptauer, Kräuter frisch, Kräuter trocken, Krenn

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Ziegenhof Luger

Produktionsstandort

Siedlungsstraße 25



9121 Tainach

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel