

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) Kasemandl 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 Genussttemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Liptauer, Kräuter frisch, Kräuter trocken, Krenn



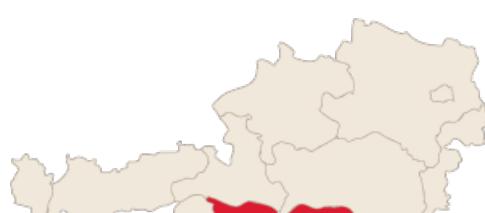
Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Becher

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Ziegenhof Luger

Produktionsstandort

Siedlungsstraße 25

9121 Tainach

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

