Bio-Ziegenfrischkäse

Im Jahr 2000 wurden 3 Ziegen für die kleine Landwirtschaft. Und nachdem zuviel Milch für die Familie da war, begann man im Laufe der Jahre immer mehr Käse zu produzieren und auch zu vermarkten. So ist dieser Frischkäse entstanden.

Produktionsbetrieb: Maria Saxinger
Vertrieb: Maria Saxinger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Im Jahr 2000 wurden 3 Ziegen für die kleine Landwirtschaft. Und nachdem zuviel Milch für die Familie da war, begann man im Laufe der Jahre immer mehr Käse zu produzieren und auch zu vermarkten. So ist dieser Frischkäse entstanden.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 20%
Fett absolut: 10%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Ziegenmilchprodukte
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: Laib

Abmessungen



Maria Saxinger

Produktionsstandort

Höhenweg 11
4154 Kollerschlag
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

