

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

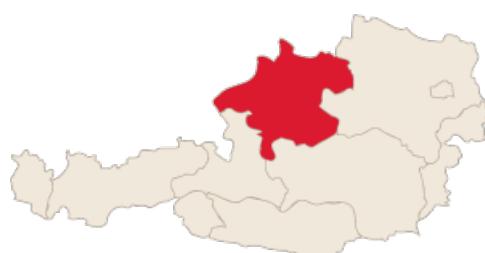


Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Maria Saxinger

Produktionsstandort

Höhenweg 11

4154 Kollerschlag

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

