Bio-Ziegenfrischkäsebällchen

Frau Saxinger hat beim Käsekurs in die Frischkäsebällchen gesehen und hat sie dann selbst zu produzieren begonnen. Außerdem konnte dadurch übrig gebliebener Frischkäse länger haltbar gemacht werden.

Produktionsbetrieb: Maria Saxinger
Vertrieb: Maria Saxinger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Frau Saxinger hat beim Käsekurs in die Frischkäsebällchen gesehen und hat sie dann selbst zu produzieren begonnen. Außerdem konnte dadurch übrig gebliebener Frischkäse länger haltbar gemacht werden.

Allgemeine Informationen

Milch

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

Käse

F.i.T.: 30%
Fett absolut: 10%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Ziegenmilchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: uniodiertes Natursalz

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: andere

Abmessungen



Maria Saxinger

Produktionsstandort

Höhenweg 11

4154 Kollerschlag

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

