

Bio Ziegenfrischkäseröllchen Knabberhanf

Das Projekt Ziegenmilch begann für Familie Mandl mit einer einzigen Ziege. Damals war Michael Mandl noch ein Kind. Heute tummeln sich rund 300 Geißen auf den saftigen Wiesen und im Stall des Ziegenhofs. Die Bio-Ziegenmilch wird in der hofeigenen Käserei zu köstlichen Ziegenkäseprodukten verarbeitet.

Produktionsbetrieb: Mandl Michael
Vertrieb: Mandl Michael

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Das Projekt Ziegenmilch begann für Familie Mandl mit einer einzigen Ziege. Damals war Michael Mandl noch ein Kind. Heute tummeln sich rund 300 Geißen auf den saftigen Wiesen und im Stall des Ziegenhofs. Die Bio-Ziegenmilch wird in der hofeigenen Käserei zu köstlichen Ziegenkäseprodukten verarbeitet.

Verwendungsmöglichkeiten

Unsere Ziegenkäseröllchen sehen nicht nur schick aus, sondern schmecken auch noch herrlich – die perfekte Kombi für Partys oder Feste! Praktisch in der servierfertigen Verpackung.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Laktose

Laktose: enthalten

Salz: Speisesalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: Frischkäserolle mit Knabberhanfbestreuung



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.1kg



Mandl Michael

Produktionsstandort

Pengersdorf 7 Hauptgebäude



2813 Lichtenegg

Niederösterreich