Bio Ziegenfrischkäseröllchen Kürbiskern

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.

Sonstige Auszeichnungen

Genusskrone 2018/19

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 Kürbiskernbestreuung

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 3cm
Gesamtgewicht: 0.1kg



Mandl Michael

Produktionsstandort

Pengersdorf 7 Hauptgebäude

2813 Lichtenegg

Niederösterreich