Bio Ziegenkäse nach Feta-Art

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

Schmeckt nach Sommer! Diesen edlen Käse nach Feta-Art sollten Sie unbedingt kosten. Schon nach dem ersten Happen wird er zur Ihren Lieblingssorten gehören. Er ist vielseitig einsetzbar und verleiht Ihren Gerichten eine frische südländische Note.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 27%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Laktose
Laktose: enthalten
Salz: Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: ungereifter Weichkäse
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 15°C
Zusatzinfo Käsetyp: Käse aus past. Bio-Ziegenmilch, mit natürlichem Fettgehalt, mind. 45% F.i.T., mit Kräutern, in Öl.

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Höhe: 7cm
Gesamtgewicht: 0.12kg
Durchmesser: 8cm



Mandl Michael

Produktionsstandort



Pengersdorf 7 Hauptgebäude

2813 Lichtenegg

Niederösterreich