

## 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 vermarktet**

**Produktionseinheit:** andere

### Abmessungen

**Höhe:** 7cm

**Gesamtgewicht:** 0.12kg

**Durchmesser:** 8cm



**Mandl Michael**

**Produktionsstandort**



Pengersdorf 7 Hauptgebäude

2813 Lichtenegg

Niederösterreich