

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