

## Frischkäselaibchen

Aufgrund einer Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und es wurde zu Käsen begonnen.

Produktionsbetrieb: Rosner Renate und Josef  
Vertrieb: Rosner Renate und Josef

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Aufgrund einer Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und es wurde zu Käsen begonnen.

### Verwendungsmöglichkeiten

ideal zum Salat oder zur Sommerjause, aber auch in der Küche universell einsetzbar.

### Sonstige Auszeichnungen

Auszeichnung vom Ziegenzuchtverband

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Ziegenmilch  
**Milch Zusatzinfo:** silofrei, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 40%  
**Fett absolut:** 12%  
**Lab:** tierisches Lab  
**Allergene:** Milchprodukt  
**Laktose:** enthalten  
**Salz:** Steinsalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

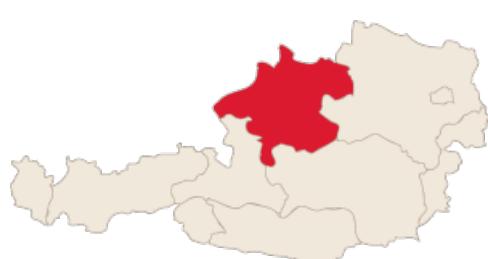
**Reifeart/Form der Verarbeitung:** Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)  
**Geräuchert:** nein  
**Empfohlene Genusstemperatur:** 6°C



#### Größe/Gewicht

**Überwiegend vermarktete Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen



### Rosner Renate und Josef

#### Produktionsstandort

Katterlohen 4

4880 St. Georgen

Oberösterreich

