

Friskäselaiichen

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

Friskäse 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 Friskäse (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

