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