Rotholzer Ziegencamembert

Ziegenkäse wird seit ca. 2004 an der HBLFA Tirol produziert und ist seither ein wichtiger Bestandteil des vermarkteten Sortiments. Im Rahmen eines Projektes mit dem Ziel, Ziegenkäseprodukte am Tiroler Markt zu etablieren, entstand dieser Ziegencamembert.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol
Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK) **g'schmackig**



Geschichte

Ziegenkäse wird seit ca. 2004 an der HBLFA Tirol produziert und ist seither ein wichtiger Bestandteil des vermarkteten Sortiments. Im Rahmen eines Projektes mit dem Ziel, Ziegenkäseprodukte am Tiroler Markt zu etablieren, entstand dieser Ziegencamembert.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 24%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung durch weißen Edelschimmel*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 2 Wochen
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 22°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol