

Rotholzer Ziegenamembert

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 Ziegenamembert.

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 Ziegenamembert.

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