Schlierbacher Bio Ziegenfrischkäse Natur

Produktionsbetrieb: Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG
Vertrieb: Concept Fresh VertriebsgmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2014, 2016, 2017
Nominiert im Jahr: 2014, 2015



Verwendungsmöglichkeiten

Schlierbacher Ziegenfrischkäse ist ein hervorragender Brotaufstrich, passt aber auch perfekt zu Knabberstangen und lässt sich im Dressiersack fein dekorieren. Zusätzlich gibt er cremigen Suppen und Saucen eine herrliche Note!

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 40%
Fett absolut: 13%
Lab: kein Lab
Laktose: enthalten

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG

Produktionsstandort

Klosterstraße 1
4553 Schlierbach
Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel



