Stephansharter Ziegenkäse in verschiedenen Variationen

Seit 1991 werden die Frischkäse in den verschiedenen Varianten produziert. Auf Hinweise von vielen Kunden sind die verschiedenen Kreationen entstanden.

Produktionsbetrieb: Neu Bernhard Martin
Vertrieb: Neu Bernhard Martin

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Seit 1991 werden die Frischkäse in den verschiedenen Varianten produziert. Auf Hinweise von vielen Kunden sind die verschiedenen Kreationen entstanden.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermandl in Gold DLG-Award: 5x Gold für Frischkäse Genusskrone-Finalist

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 7%
Lab: tierisches Lab
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

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: andere

Abmessungen



Neu Bernhard Martin

Produktionsstandort

Empfing 61

3321 Ardagger

Niederösterreich