

Wälder Ziegenfrischkäse

Produktionsbetrieb: Metzler Käse-Molke GmbH
Vertrieb: Metzler Käse-Molke GmbH

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich sehr gut zur Weiterverarbeitung in der Küche, zum Beispiel für würzige Aufstriche, Süßspeisen, Teigfüllungen und vieles mehr

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Natur, Paprika, Pfeffer und Schnittlauch



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.1kg

Durchmesser: 3cm



Metzler Käse-Molke GmbH

Produktionsstandort

Bruggan 1025

6863 Egg

Vorarlberg