

Ziegen-Frischkäse

Durch die Begeisterung an der Landwirtschaft und am französischen Käse, begannen Marianne und Alois Reiter 1983 Käse zu produzieren. Die ersten Versuche waren diverse Frischkäse wodurch dieser Ziegenfrischkäse am Hof Reiter schon eine lange Tradition hat.

Produktionsbetrieb: Ettenauer Ziegenkäse
Vertrieb: Ettenauer Ziegenkäse

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Durch die Begeisterung an der Landwirtschaft und am französischen Käse, begannen Marianne und Alois Reiter 1983 Käse zu produzieren. Die ersten Versuche waren diverse Frischkäse wodurch dieser Ziegenfrischkäse am Hof Reiter schon eine lange Tradition hat.

Verwendungsmöglichkeiten

für diverse Speisen universell einsetzbar

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

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 1kg und 180g Laibe bzw. Laibchen



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 5cm

Durchmesser: 7cm



Ettenauer Ziegenkäse

Produktionsstandort

Ettenau 16

5121 Ostermiething

