

## Ziegenfrischkäsebällchen mit Kräuter in Olivenöl

Werden am Hof Zwanziger bereits seit 1997 hergestellt und haben somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Koch Maria  
Vertrieb: Koch Maria

### Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



### Geschichte

Werden am Hof Zwanziger bereits seit 1997 hergestellt und haben somit schon eine lange Tradition.

### Allgemeine Informationen



#### Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



#### Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 12%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Meersalz



### Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: mit Kräuter im Käsesteig und an der Oberfläche, in Olivenöl eingelegt

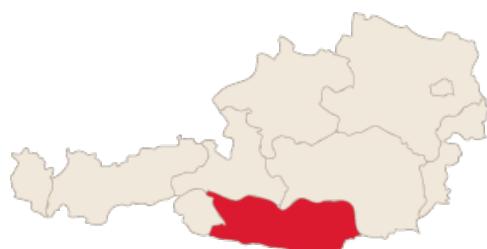


### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

### Abmessungen



### Koch Maria

#### Produktionsstandort

Egger Straße 33

9581 Ledenitzen

Kärnten