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 Käseteig und an der Obergläche, in Olivenöl eingelegt

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Koch Maria

Produktionsstandort

Egger Straße 33
9581 Ledenitzen
Kärnten