

Ziegenfrischkäseballchen 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 ungeriefte 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 Oberfläche, in Olivenöl eingelegt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Koch Maria

Produktionsstandort

Egger Straße 33

9581 Ledenitzen

Kärnten