

Ziegenfrischkäsekugeln mit Kräutern

Die Frischkäsebällchen waren eines der ersten Produkte am Hof der Familie Skofitsch. Herr Skofitsch entdeckte seine Liebe zur Ziegenhaltung im Elsass in Frankreich und baute sich über die Jahre den Betrieb mit Direktvermarktung auf.

Produktionsbetrieb: SKOFITSCH REINHARD
Vertrieb: SKOFITSCH REINHARD

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Die Frischkäsebällchen waren eines der ersten Produkte am Hof der Familie Skofitsch. Herr Skofitsch entdeckte seine Liebe zur Ziegenhaltung im Elsass in Frankreich und baute sich über die Jahre den Betrieb mit Direktvermarktung auf.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 10%

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



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.2kg



SKOFITSCH REINHARD

Produktionsstandort

Winklarn 1

9102 Völkermarkt

Kärnten