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

Winklern 1
9102 Völkermarkt
Kärnten