Ziegenpeter

Seit 2012 wird der Ziegenpeter von der Familie Neu in Stephanshart im malerischen Mostviertel produziert. Ein bekannter Käsesommelier bezeichnete den Käse vor kurzem als besten Käse Österreichs.

Produktionsbetrieb: Neu Bernhard Martin
Vertrieb: Neu Bernhard Martin

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Seit 2012 wird der Ziegenpeter von der Familie Neu in Stephanshart im malerischen Mostviertel produziert. Ein bekannter Käsesommelier bezeichnete den Käse vor kurzem als besten Käse Österreichs.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 7%
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: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.3kg



Neu Bernhard Martin

Produktionsstandort

Empfing 61

3321 Ardagger

Niederösterreich