

## 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