

Ziegenweichkäselaibchen

Wird am Hof Zwanziger bereits seit 1997 hergestellt und hat somit schon eine lange Tradition.

Produktionsbetrieb: Koch Maria
Vertrieb: Koch Maria

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wird am Hof Zwanziger bereits seit 1997 hergestellt und hat 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: gibt es in den Sorten Kräuter und Natur



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

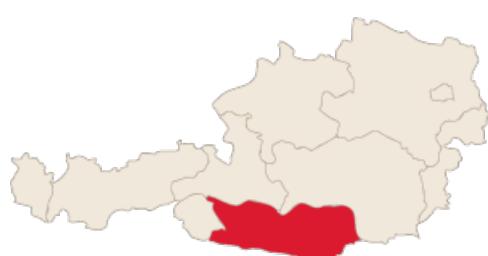
Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 2cm

Gesamtgewicht: 0.15kg

Durchmesser: 9cm



Koch Maria

Produktionsstandort

Egger Straße 33

9581 Ledenitzen

Kärnten

