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