

BIO ZiegenBart – Weichkäse nach Camembert–Art

Produktionsbetrieb: Zollner Angela Josefine
Vertrieb: Zollner Angela Josefine

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

g'schmackig

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei,
pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Ziegenmilch

Laktose: enthalten

Salz: Meersalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (3) Reifung
durch weißen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere
Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Wochen

Geräuchert: nein



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Zollner Angela Josefine

Produktionsstandort

Eigelsberg 5

5251 Aspach

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

