

BIO ZiegenBart - Weichkäse nach Camembert-Art

Produktionsbetrieb: Zollner Ernst Heinrich
Vertrieb: Zollner Ernst Heinrich

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 Ernst Heinrich

Produktionsstandort

Eigelsberg 5

5251 Aspach

Oberösterreich

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

