

BIO – Ziegenfrischkäserollade

Aufgrund der Kuhmilchallergie zweier Familienmitglieder wurde begonnen, aus dem Hobby Ziegenkäseerzeugung Schritt für Schritt einen Vollerwerbsbetrieb aufzubauen.

Produktionsbetrieb: Ziegenhof Luger
Vertrieb: Ziegenhof Luger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Aufgrund der Kuhmilchallergie zweier Familienmitglieder wurde begonnen, aus dem Hobby Ziegenkäseerzeugung Schritt für Schritt einen Vollerwerbsbetrieb aufzubauen.

Sonstige Auszeichnungen

Kärntner Käseprämierung Gold (12x) Kasermandl
in Gold (2x) DLG Käseprämierung Gold (10x)

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Steinsalz



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 Pfeffer, Kürbiskern und Paprika



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg

Durchmesser: 10cm



Ziegenhof Luger

Produktionsstandort

Siedlungsstraße 25

9121 Tainach

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

