

BIO - Ziegenweichkäse

Aufgrund der Kuhmilchallergie zweier Familienmitglieder wurde von Zeit zu Zeit begonnen, aus dem Hobby der Ziegenkäseerzeugung 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 von Zeit zu Zeit begonnen, aus dem Hobby der Ziegenkäseerzeugung einen Vollerwerbsbetrieb aufzubauen.

Sonstige Auszeichnungen

Kärntner Käseprämierung Gold (12x) Kaserlandl in Gold (2x) DLG Prämierung 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 Natur, Bockshornklee, grünem Pfeffer, Oliven und Kräuter



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 3cm

Gesamtgewicht: 0.2kg

Durchmesser: 9cm



Ziegenhof Luger

Produktionsstandort

Siedlungsstraße 25



9121 Tainach

Kärnten

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

