

## 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 ungeriefte 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) Kasermandl 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**

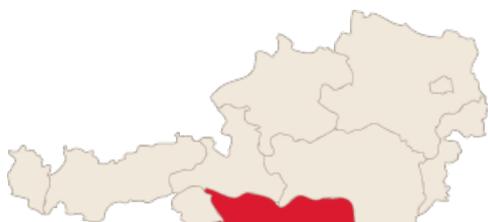
**Produktionseinheit:** Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 3cm

**Gesamtgewicht:** 0.2kg

**Durchmesser:** 9cm



### Ziegenhof Luger

#### Produktionsstandort

Siedlungsstraße 25

9121 Tainach

Kärnten

### **Auszeichnungen und Qualitätssiegel**

