

Blauer Reiter

Dieser Käse ist durch zahlreiche Versuche und Zuhilfenahme verschiedener Literatur entstanden.

Produktionsbetrieb: Ettenauer Ziegenkäse
Vertrieb: Ettenauer Ziegenkäse

Käse-Taufschein

Weichkäse (WK)

würzig-kräftig



Geschichte

Dieser Käse ist durch zahlreiche Versuche und Zuhilfenahme verschiedener Literatur entstanden.

Verwendungsmöglichkeiten

Wird gemeinsam mit Wein und Obst als Nachtisch gerne verzehrt. Eine Spezialität sind mit Blauschimmelkäse überbackene Erdäpfel. Weiters ist dieser Käse in der Küche universal einsetzbar, wie zum Beispiel zur Herstellung von diversen Saucen.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 20%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: kann Spuren von Laktose enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (8) Reifung durch grünen Edelschimmel*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 2 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 3kg



Ettenauer Ziegenkäse

Produktionsstandort

Ettenau 16

5121 Ostermiething

