

Friskäsebällchen mit Kräuter

Aufgrund der Kuhmilchallergie des Sohnes der Betriebsleiter wurden Ziegen eingestellt und zum Käsen begonnen.

Produktionsbetrieb: Wiedroither Annemarie und Josef

Vertrieb: Wiedroither Annemarie und Josef

Käse-Taufschein

Friskäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Aufgrund der Kuhmilchallergie des Sohnes der Betriebsleiter wurden Ziegen eingestellt und zum Käsen begonnen.

Sonstige Auszeichnungen

Auszeichnung vom Ziegenzuchtverband

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 11%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Friskäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 10°C

Zusatzinfo Käsetyp: in den Sorten Pfeffer, Schnittlauch, Paprika und Kürbiskern



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: andere

Abmessungen

Durchmesser: 5cm



Wiedroither Annemarie und Josef

Produktionsstandort

Egelseestraße 38

4866 Unterach am Attersee

Oberösterreich

