

Rotholzer Edelziege

Die Produktion begann mit einem Forschungsprojekt mit dem Ziel, Ziegenkäseprodukte auf dem Markt in Tirol zu etablieren. Das ist mit einigen Produkten wie der Edelziege gelungen. So wurde für die Bauern eine gute Basis geschaffen, Ziegenmilch zu einem guten Preis produzieren zu können.

Produktionsbetrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Vertrieb: Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kräftig



Geschichte

Die Produktion begann mit einem Forschungsprojekt mit dem Ziel, Ziegenkäseprodukte auf dem Markt in Tirol zu etablieren. Das ist mit einigen Produkten wie der Edelziege gelungen. So wurde für die Bauern eine gute Basis geschaffen, Ziegenmilch zu einem guten Preis produzieren zu können.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 4 Wochen

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 2kg



Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und
Biotechnologie Tirol

Produktionsstandort



Rotholz 50

6200 Strass/Zillertal

Tirol