

Weichkäselauchchen

Aufgrund einer Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und zu Käsen begonnen.

Produktionsbetrieb: Rosner Renate und Josef

Vertrieb: Rosner Renate und Josef

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Aufgrund einer Kuhmilchallergie des Sohnes wurden Ziegen eingestellt und zu Käsen begonnen.

Verwendungsmöglichkeiten

ideal für Salate oder auch zum Panieren oder zum Grillen

Sonstige Auszeichnungen

Auszeichnung vom Ziegenzuchtverband

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 13%

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: gleiche Herstellung wie Frischkäselauchchen, nur zusätzliche Erhitzung und Rühren



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen



Rosner Renate und Josef

Produktionsstandort

Katterlohen 4

4880 St. Georgen

