

Ziegen-Cremetopfen

Ziegen-Topfen war eines der ersten Produkte am Hof der Familie Skofitsch. Herr Skofitsch entdeckte seine Liebe zur Ziegenhaltung im Elsass in Frankreich und baute sich über die Jahre den Betrieb mit Direktvermarktung auf.

Produktionsbetrieb: SKOFITSCH REINHARD
Vertrieb: SKOFITSCH REINHARD

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Ziegen-Topfen war eines der ersten Produkte am Hof der Familie Skofitsch. Herr Skofitsch entdeckte seine Liebe zur Ziegenhaltung im Elsass in Frankreich und baute sich über die Jahre den Betrieb mit Direktvermarktung auf.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 10%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

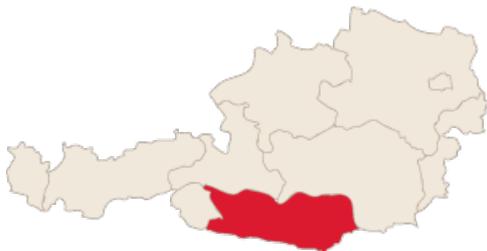
Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



SKOFITSCH REINHARD

Produktionsstandort

Winklern 1

9102 Völkermarkt

Kärnten