

Ziegen – Schnittkäse mit grünem Pfeffer

Als Lösung zur Verwertung der zusätzlich anfallenden, nicht verbrauchte Milchmenge wurde dieser Schnittkäse ins Sortiment der Familie Reiter aufgenommen.

Produktionsbetrieb: Ettenauer Ziegenkäse
Vertrieb: Ettenauer Ziegenkäse

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

mild-fein



Geschichte

Als Lösung zur Verwertung der zusätzlich anfallenden, nicht verbrauchte Milchmenge wurde dieser Schnittkäse ins Sortiment der Familie Reiter aufgenommen.

Verwendungsmöglichkeiten

Zum Nachtisch mit Obst und Wein oder zu einer zünftigen Brettjause.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 25%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (1a)

Reifung durch Milchsäurebakterien bis 8 Wochen Reifezeit

Reifedauer: 3 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 15°C

Zusatzinfo Käsetyp: es wird spezielles tierisches Lab aus dem Magen der Ziegenkitze verwendet



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 4kg



Ettenauer Ziegenkäse

Produktionsstandort

Ettenau 16

5121 Ostermiething

