

Ziegenfrischkäse

Wird seit Ewigkeiten im Bregenzerwald hergestellt, um die Ziegenmilch sinnvoll verwerten zu können.

Produktionsbetrieb: Felder Franz Xaver
Vertrieb: Felder Franz Xaver

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungeriefte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Wird seit Ewigkeiten im Bregenzerwald hergestellt, um die Ziegenmilch sinnvoll verwerten zu können.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 40%

Fett absolut: 12%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



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: Laib

Abmessungen

Höhe: 8cm

Durchmesser: 4cm



Felder Franz Xaver

Produktionsstandort

6888 Schröcken

Vorarlberg