

Ziegenpeter

Seit 2012 wird der Ziegenpeter von der Familie Neu in Stephanshart im malerischen Mostviertel produziert.
Ein bekannter Käsesommelier bezeichnete den Käse vor kurzem als besten Käse Österreichs.

Produktionsbetrieb: Neu Bernhard Martin
Vertrieb: Neu Bernhard Martin

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Seit 2012 wird der Ziegenpeter von der Familie Neu in Stephanshart im malerischen Mostviertel produziert. Ein bekannter Käsesommelier bezeichnete den Käse vor kurzem als besten Käse Österreichs.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Biomilch, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%

Fett absolut: 7%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

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: andere

Abmessungen

Gesamtgewicht: 0.3kg



Neu Bernhard Martin

Produktionsstandort

Empfing 61

3321 Ardagger

Niederösterreich