

Kleine Ziege, Bio

Marke: Rohmilchkäserei Backensholz

Käsegruppe: Schnittkäse

Fettgehalt: naturbelassen, min. 45 % Fett i. Tr.

Grundreifung: 10- 12 Wochen

Geschmack: mildes, edles Ziegenaroma, nicht streng

Konsistenz: schnittfester Teig

Äußeres: Naturrinde, zum Verzehr geeignet

Lab: Kälbermagenlab

Allergene: Ziegenmilch

Verträglichkeit: Laktosefrei

Zutaten: schonend pasteurisierte Ziegenmilch, Meersalz, Milchsäurebakterien, Rotschmierenkulturen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Form: Rundlaib

Gewicht: ca. 1,7kg

Lagerung: bei 6- 8°C

Zusatzstoffe: keine

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006

Besonderheiten: Die „Kleine Ziege“ hat sehr feine Eiweißstrukturen, die auf der Zunge zergehen. Sie wird mit Rotschmiere behandelt und reift in der Rinde.