

Ziegentraum

Der Ziegentraum Weisseschimmelkäse wird aus 100 % silofreier Ziegenmilch hergestellt. Diese kommt aus der direkten Nachbarschaft und wird täglich frisch verarbeitet. Wahrlich ein Genuss ist der Ziegentraum, mit seinem leicht erdigen feinen Ziegenaroma. Er reift in unseren Klimaschränken während 3 - 6 Wochen.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht	eckig 7x7 cm, Höhe 2 cm, ca. 130-150 gr.
Äusseres	weisser Schimmelrasen
Teig	weich, speckig, elfenbeinfarbig
Lochung	keine
Geschmack	mild, leicht erdig, wenig Ziegenaroma
Typ	Weichkäse
hergestellt aus	100 % Ziegenmilch, thermisiert
Fett in der Trockenmasse	min 45 %
Reifegrad	4-8 Wochen

Zulassungsnummer 5124