

Ziegentraum

Auf den saftigen Wiesen, angrenzend an unsere Käserei, grasen die Ziegen aus deren Milch wir den Oberrindaler Ziegentraum, ein geschmierter Halbhartkäse, herstellen. Hierfür verwenden wir reine Ziegenmilch die frisch und mit sehr viel Fingerspitzengefühl zu diesem einzigartigen Ziegenkäse verarbeitet wird. Nur so erhält der Käse seinen einzigartigen rassigen Geschmack. Er ist sehr beliebt bei Konsumenten die allergisch auf Kuhmilchprodukte sind oder denen, die sich sehr bewusst ernähren.



Spezifikationen

Form, Grösse, Gewicht

rund 25 cm Ø, Höhe 5 – 6 cm, ca. 4 – 4.5 kg

Äusseres

beige bis leicht rötlich geschmiert

Teig

weich, speckig, mit einer lieblich blassgelben

Farbe

Lochung

reichlich, Stecknadel gross

Geschmack

mild würzig, leicht salzig, wenig Ziegenaroma

Typ

geschmierter Halbhartkäse

hergestellt aus

100 % Ziegenmilch, thermisiert

Fett in der Trockenmasse

min 45 %

Reifegrad

8 – 10 Wochen

Zulassungsnummer

5124