**Ziegenschnitte**

Der Ziegentraum Weissschimmelkäse 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**

**Aktualisiert am 05.09.2016**