



Ziegentraum Weichkäse

Der Ziegentraum Weisschimmelmilchkäse hat eine weiche cremige Textur, die mit zunehmendem Alter immer weicher wird. Durch seinen reinen Geschmack, begleitet mit dem sehr milden Ziegenaroma, kann der Käse auch Sceptiker überzeugen.

Er eignet sich ausgezeichnet zur Vervollständigung von Käseplatten und ist auch sehr beliebt in der kalten und warmen Küche.

Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	frische Ziegenmilch
Form	Viereckig, 7 x 7cm
Gewicht	ca. 125g
Rinde	weisser Schimmelrasen
Lochung	keine
Fettgehalt	vollfett, mind. 45 F.i.T.
Festigkeit, Wff	weich, grösser 65%
Reife	2 - 4 Wochen
Haltbarkeit	30 Tage
Verwendung	Käseplatte, Dessert
Kennzeichen	CH 5124

100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1227kJ (294kcal)
Fett	23.0g
gesättigte Fettsäuren	13.0g
Kohlenhydrate	0.0g
Zucker	0.0g
Eiweiss	22.0g
Salz	1.5g

Glossar:

F.i.T.	Fettgehalt in der Trockenmasse
Wff	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse