



## Ziegentraum halbhart

Trotz der etwas mürben Struktur, hält es diesen Käse nicht ab, im Mund zu einem angenehm saftigen Leckerbissen zu werden.

Mit seinem milden lieblichen Ziegengeschmack passt der Ziegentraum ideal auf jede Käseplatte oder auch toll für zwischendurch. Dieser Ziegenkäse ist sehr beliebt bei Konsumenten, die allergisch sind auf Kuhmilchprodukte. Auch für Diejenigen die sich sehr bewusst und ausgewogen ernähren ist er ideal.

### Spezifikation:

Typ	Halbhartkäse
Rohstoff	frische Ziegenmilch 100%
Form	rund, 25cm Durchmesser
Gewicht	4 - 4.5kg
Rinde	beige bis leicht rötlich
Lochung	reichlich, Stecknadel gross
Fettgehalt	vollfett, mind. 45% F.i.T.
Festigkeit, Wff	halbhart, 63%
Reife	8 - 10 Wochen
Haltbarkeit	10 Wochen
Verwendung	Käseplatten, Dessert. Schnittkäse
Kennzeichen	CH 5124

### 100g enthalten:

Brennwert kJ (kcal)	1492kJ (357kcal)
Fett	29.0g
gesättigte Fettsäuren	16.9g
Kohlenhydrate	0.3g
Zucker	0.0g
Eiweiss	24.0g
Salz	1.3g

### Glossar:

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