

Bio-Ziegenmilch

Die Ziege ist ein altbekanntes und beliebtes Haustier. Ihre Milch wurde schon im Altertum genutzt.

Ein Zusammenspiel der Inhaltsstoffe macht Ziegenmilch zu einem ganz speziellen Elixier. Es erhält unseren Körper jung, kräftigt die einzelnen Zellen und schützt vor zahlreichen Erkrankungen.

Die Ziegenmilch ist ein wertvolles, anspruchvolles, äußerst gesundes Lebensmittel. Frische Ziegenmilch hat einen vollen, leicht süßlichen, etwas nussigen Geschmack und hat einen hohen ernährungsphysiologischen Wert. Die therapeutische Wirkung war schon im Altertum bekannt.

Für 1 Kilogramm Ziegenkäse werden 8-13 Liter Ziegenmilch gebraucht (je nach Käsesorte). Käse ist „konzentrierte Milch“. Besonders wichtig ist der hohe Gehalt an Eiweiß und dem Mineralstoff Kalzium.

Besondere Merkmale von Ziegenkäse

- Weisse Farbe
- Feine Struktur
- Sehr cremig
- Besonderes Aroma