

Wie schmeckt „Alles von der Ziege“? Probieren Sie's einfach.

VORARLBERG Ziege ladet Sie herzlich gerne ein zur

GRATIS-DEGUSTATION

**SAMSTAG, 12. MÄRZ 2022 VON 9 BIS 18 UHR IM SEMINARHAUS,
GEGENÜBER HOTEL A. SEE, HARD, UFERSTRASSE 1**

Ziegenrohmlch, Ziegenkäse, Ziegenkitzfleisch und Ziegenwürsten.

Alle Produkte stammen von regionalen Ziegenbauern, die mit viel Herz und Leidenschaft besonders gute und gesunde Lebensmittel herstellen.

Ich freue mich auf Ihr Kommen.

Liebe Grüße



Peter Zucali

Alles von der Ziege, alles aus der Region, alles gut und gesund. Mehr Natur geht nicht.

} Ziegenrohmilch

Die Ziegenrohmilch ist der Alleskönner aus der Natur. Sie unterscheidet sich von der Milch anderer Tiere vor allem durch ihre besondere Verträglichkeit. Ziegenmilch kommt der Muttermilch am nächsten. Ziegenmilch enthält mehr Vitamin D und auch mehr Calcium als Kuhmilch. Zudem spricht der hohe Gehalt an Vitamin A, Vitamin B1 und Niacin für die Ziegenrohmilch.



} Ziegenkäse

Ziegenkäse ist seit einigen Jahren der heimliche Star unter den Käsesorten. Vor allem sein fein-säuerlicher Geschmack, die zarte Textur und die Vielfalt machen ihn beliebt. Käse aus Ziegenmilch decken das gesamte Spektrum von cremig-mild bis kräftig-aromatisch ab.



} Ziegenkitzfleisch

Ziegenkitzfleisch ist hell, feinfasrig, unvergleichlich zart und mit der fettarmen Fleischstruktur äußerst schmackhaft und in der Spitzengastronomie schon lange ein Gemeintipp. Ziegenkitzfleisch ist die Alternative für das besondere Essen für die Festtage. Ziegenrollbraten, Ziegenragout, Ziegenbolognese ...



} Ziegenwürste

Ob Salami, Landjäger oder Bratwurst, aus Ziegenkitzfleisch können auch verschiedene Wurstsorten hergestellt werden. Sparsam gewürzt erhalten sie sowohl den feinen Eigengeschmack als auch die hohe Bekömmlichkeit.



**AB SOFORT KÖNNEN SIE IHRE
ZIEGENROHMILCH SELBST ZAPFEN.
DIREKT VOM AUTOMATEN.**

Und das natürlich rund um die Uhr.

Neben der Ziegenrohmilch gibt es feine Ziegenfrischkäse,
würzige Ziegenwürste und zartes Ziegenkitzfleisch in Hard,
Rheinstrasse 101.

