

# Ziger

<b>Produktebeschrieb</b>	<p>Ziger ist ein fettarmes Erzeugnis, das aus der beim Käsen anfallenden Sirte hergestellt wird.</p> <p>Basis für Glarner Schabziger.</p>
<b>Herstellung</b>	<p>Die vom Käsen zurück bleibende Sirte/Molke wird zunächst in der Zentrifuge entrahmt. Diesen Rahm nennt man Sirtenrahm. Die Magersirte wird anschliessend erhitzt und angesäuert. Sie gerinnt, das heisst, dass das restliche Milcheiweiss – vor allem sind das Molkenproteine – ausfällt. Dieses geronnene Milcheiweiss wird abgeschöpft, das Restwasser gut ausgepresst und die Masse zu Ballen oder Blöcken geformt. Das so entstandene Produkt wird Ziger genannt.</p>
<b>Sorten</b>	<p>Magerziger wird aus Magersirte hergestellt und darf noch höchstens 150g Fett in der Trockenmasse pro Kilogramm Fertigprodukt enthalten. Magerziger ist also ein Frischkäse auf Mager- oder höchstens ¼-Fett-Stufe.</p> <p>Ziger hingegen wird aus Fettsirte (Käsemilch, die nicht zentrifugiert wird) und/oder Buttermilch („Milch“, die nach dem Buttern übrig bleibt) hergestellt. Er muss mindestens 150g Fett in der Trockenmasse pro Kilogramm Fertigprodukt enthalten.</p>
<b>Haltbarkeit</b>	<p>Ziger keine Reifung durch. In Frischhaltefolie verpackt und im Kühlschrank aufbewahrt, bleibt er ca. eine Woche ab Herstellung haltbar.</p>
<b>Nährwertangaben</b>	<p>Detaillierte Nährwertanalysen von Ziger gibt es nicht. Magerziger enthält pro 100g rund 80 bis 90 kcal. Er enthält wertvolles Molkeneiweiss, vor allem Albumine. Milchzucker, Vitamine und Mineralstoffe sind sicher ebenfalls vertreten, hierzu fehlen jedoch die Angaben.</p>
<b>Verwendung</b>	<p>Zigerkrapfen div. Füllungen</p>
<b>Alternativprodukte</b>	<p>Magerquark, gut abgetropft.</p>