

Brimsen

Der Brimsen wird schon über 10 Jahre in unserem Betrieb produziert. Er wird nach den Schulenburg Verfahren produziert, dadurch bleibt das Produkt ursprünglich. Durch mesophile Milchsäurebakterien und pflanzliches Lab (Hannilase) bekommt er den hervorragenden Geschmack. Der frisch gemachte Topfen mit natürlichem Fettgehalt wird unter sanftem rühren Salz beigemengt, dadurch enthält er seine einzigartige Struktur, leicht körnig, geschmeidig in der Konsistenz und vollmundig im Geschmack. Schafmilch ist nährstoffreicher als Kuhmilch, speziell an Vitaminen A, B1, B2, C und B13. Hergestellt wird der Schaftopfen in einer intakten Umwelt, wo Schafe in kleinen Herden gehalten werden und auf hochgelegenen Weiden würzige Gräser und Kräuter zu fressen bekommen.

Produktionsbetrieb: Weizer Schafbauern eGen
Vertrieb: Weizer Schafbauern eGen

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Der Brimsen wird schon über 10 Jahre in unserem Betrieb produziert. Er wird nach den Schulenburg Verfahren produziert, dadurch bleibt das Produkt ursprünglich. Durch mesophile Milchsäurebakterien und pflanzliches Lab (Hannilase) bekommt er den hervorragenden Geschmack. Der frisch gemachte Topfen mit natürlichem Fettgehalt wird unter sanftem rühren Salz beigemengt, dadurch enthält er seine einzigartige Struktur, leicht körnig, geschmeidig in der Konsistenz und vollmundig im Geschmack. Schafmilch ist nährstoffreicher als Kuhmilch, speziell an Vitaminen A, B1, B2, C und B13. Hergestellt wird der Schaftopfen in einer intakten Umwelt, wo Schafe in kleinen Herden gehalten werden und auf hochgelegenen Weiden würzige Gräser und Kräuter zu fressen bekommen.

Verwendungsmöglichkeiten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 20%

Lab: pflanzliches Lab

Allergene: Laktose, Schafeiweiß

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 20°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Am Besten schmeckt unser Schafbrimsen frisch aufs Brot gestrichen. Unser Tipp: Weizer Schafbrimsen ist die besondere Zutat für den originalen Liptauer oder für Bärlauchbrimsen, der Hit im Frühling.



Weizer Schafbauern eGen

Produktionsstandort

Obergreith 70

8160 Mitterdorf/Raab

Steiermark