

Drosser Schafkäse nach Erlauftaler Art

Dieser Käse wird seit 2001 am Betrieb der Familie Proidl produziert. Es wurde mit der Produktion begonnen, weil der Wunsch nach größtmöglicher Eigenversorgung mit hochwertigen Lebensmitteln da war.

Produktionsbetrieb: Ingrid Proidl
Vertrieb: Ingrid Proidl

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird seit 2001 am Betrieb der Familie Proidl produziert. Es wurde mit der Produktion begonnen, weil der Wunsch nach größtmöglicher Eigenversorgung mit hochwertigen Lebensmitteln da war.

Sonstige Auszeichnungen

Kasermundl in Gold 2014

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Allergene: Schafmilchprodukte

Laktose: enthalten

Salz: kein Salz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: Wird nach der Herstellung über Nacht gekühlt und dann verpackt



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Ingrid Proidl

Produktionsstandort

Föhrenteichstraße 189

3552 Droß

Niederösterreich