

## Frischkäse gereift in Holzasche

Unter Insidern Schwarzes Schaf genannt reift dieser Käse in einer Kartonschachtel, die wir von „Besonders kreativ“ autArK ([www.autark.co.at](http://www.autark.co.at)) in Brückl beziehen. Wir freuen uns über diese gelungene Kooperation und schätzen es, dass die Wertschöpfung für diese Arbeit in der Region bleibt.

Produktionsbetrieb: NUART EVA-MARIA MAG (FH) UND JÄGER-NUART DANIEL DI  
Vertrieb: NUART EVA-MARIA MAG (FH) UND JÄGER-NUART DANIEL DI

### Käse-Taufschein

Sauermilchkäse (SMK)

würzig-kraftig



### Geschichte

Unter Insidern Schwarzes Schaf genannt reift dieser Käse in einer Kartonschachtel, die wir von „Besonders kreativ“ autArK ([www.autark.co.at](http://www.autark.co.at)) in Brückl beziehen. Wir freuen uns über diese gelungene Kooperation und schätzen es, dass die Wertschöpfung für diese Arbeit in der Region bleibt.

### Verwendungsmöglichkeiten

Käsewagen und Käsebrett

### Allgemeine Informationen



#### Milch

**Milchart:** Schafmilch

**Milch Zusatzinfo:** Biomilch, Rohmilch



#### Käse

**F.i.T.:** 55%

**Fett absolut:** 19%

**Lab:** tierisches Lab

**Laktose:** enthalten

**Salz:** Meersalz



#### Reifung/Form der Verarbeitung

**Reifeart/Form der Verarbeitung:** (9.5.)

Sauermilchkäse

**Reifedauer:** 3 Wochen

**Geräuchert:** nein

**Empfohlene Genusstemperatur:** 24°C



#### Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

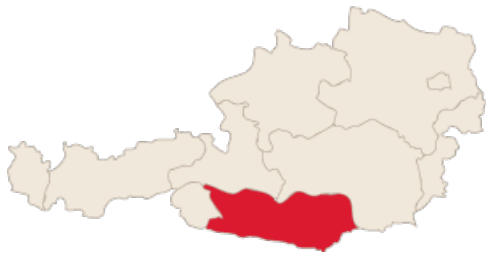
Produktionseinheit: Laib

#### Abmessungen

**Höhe:** 5cm

**Gesamtgewicht:** 0.3kg

**Durchmesser:** 6cm



## NUART EVA-MARIA MAG (FH) UND JÄGER- NUART DANIEL DI

### Produktionsstandort

Waisenberg 6

9102 Völkermarkt

Kärnten