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) 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-kräftig



Geschichte

Unter Insidern Schwarzes Schaf genannt reift dieser Käse in einer Kartonschachtel, die wir von „Besonders kreativ“ autArK (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