

Frischkäse vom Schaf

Schon vor mehr als 20 Jahren wird am Hof der Familie Spitzbart Schafkäse produziert und die Vermarktung ist über die Jahre immer mehr geworden. Durch viel Probieren sind die verschiedenen Milchprodukte im Laufe der Jahre entstanden.

Produktionsbetrieb: Herbert Spitzbart
Vertrieb: Herbert Spitzbart

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Schon vor mehr als 20 Jahren wird am Hof der Familie Spitzbart Schafkäse produziert und die Vermarktung ist über die Jahre immer mehr geworden. Durch viel Probieren sind die verschiedenen Milchprodukte im Laufe der Jahre entstanden.

Verwendungsmöglichkeiten

sehr vielseitig

Sonstige Auszeichnungen

Kasermändl in Silber

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch
Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 35%
Fett absolut: 10%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Schafmilchprodukte
Laktose: enthalten



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Herbert Spitzbart

Produktionsstandort



Gmöserstraße 28

4656 Kirchham bei Vorchdorf

Oberösterreich