

Frischkäselaibchen

Von der extensiven Haltung Böhmer Waldschafe wurde auf Milchschaafhaltung umgestellt.

Produktionsbetrieb: Spitzer Daniela und Josef
Vertrieb: Spitzer Daniela und Josef

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein

Geschichte

Von der extensiven Haltung Böhmer Waldschafe wurde auf Milchschaafhaltung umgestellt.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Schafmilch

Milch Zusatzinfo: Rohmilch



Käse

F.i.T.: 50%

Fett absolut: 15%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

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

Geräuchert: nein

Empfohlene Genusstemperatur: 6°C

Zusatzinfo Käsetyp: gibt es in den Sorten Kräuter, Chili-Knoblauch, Zitronenpfeffer, mediterrane Gewürze, Natur und Schnittlauchrolle



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 4cm

Durchmesser: 7cm



Spitzer Daniela und Josef

Produktionsstandort

Obereselbach 5

4926 St. Marienkirchen am Hausruck

Oberösterreich

